# ビタミンCを中心とした農村婦人の 栄養状況について

## 菊地亮也\* 竹村睦\*\* 池野光子\*\*\*

冬期間中のビタミンC摂取量を中心に,農山村における,農村婦人の栄養状況を調査し,併せて経年変化を検討したものである。

#### I 調査対象および調査期日

調査対象は秋田県湯沢市高松地区の農村婦人,20代1名,30代10名,40代8名の19名を,昭和47年2月3日に調査をした。

#### Ⅱ 調査内容および方法

栄養摂取量,食品群別摂取量は,個人の摂取した全食事を買上し,秤量のうえ,調理変化係数により原食品に換算し,食品成分表により集計した。さらに買上した全食事をミキサーし,乾式灰化のうえ,塩酸処理をし,ナ

トリウム, カリウムは炎光法, 鉄, マグネシウム, マンガン, 銅は原子吸光法で分析をした。

血液性状は、全血総ビタミンC (DNP法)、ヘモグロビン (シアンメトヘモグロビン法)、血清総たん白(日立屈折計)、赤血球数 (自動血球計算器)を測定した。

## Ⅲ 結 果

調査結果については、同地区の前年同月に実施した調査結果<sup>1)</sup>と比較してみる。

栄養摂取量ではビタミンC (VC) が下回ったほかは、ほとんどの栄養素とも摂取向上がみられた。ミネラル分折値では食塩、カリウム、マグネシウム、マンガンが前年より下回り、銅の摂取量が多くなった。

表 1

栄養摂取量,栄養比率および食品群別摂取量(1人1日当たり)

N = 19

24

M 2138 84 32 38 364 586 1200 18 1783 7 1.02 1.20 11 S.D. 512 23 19 19 79 200 287 6 1228 0.37 0.42 5	表 1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<b>費</b>	,宋養以	よな争び	ひ食品群	別揆収重	(1人	日当たり			N=19
Cal タ タ タ タ タ ののである。				栄		養	摂	取		量			
Cal タ タ タ タ タ ののである。		熱量	たん白	動たん	脂肪	糖 質		リン	鉄	Ę	Я	₹.	ン
S.D. 512 23 19 19 79 200 287 6 1228 0.37 0.42 5		Cal	8	Я	Я	Я	-	тд	тд	AI.U.	$\mathbf{B}_1$ mg	B <sub>2</sub> mg	C mg
ま ネ ラ ル (分析値) 栄養 比 率 %   食塩タ ウムタ 鉄mg シウム mg ガンmg カロリー比カロリー比カロリー比カロリー比カロリー比カロリー比カロリー比カロリー比	M	2138	84	32	38	364	586	1200	18	1783	○ 1.02	1.20	0 113
食塩 g   カリ   鉄mg   マグネ   マン   銅mg   たん 白質脂   肪糖   質穀   類 動たん比   M   18.9   1.5   18.4   211.7   6.3   5.0   15.7   15.4   69.6   57.2   36.   S.D.   9.3   0.9   6.1   74.2   1.8   6.5   2.0   5.3   5.2   9.7   14.   1.8   取 量 9	S.D.	512	23	19	19	79	200	287	6	1228	0.37	0.42	2 5
食塩 g   カリ   鉄mg   マグネ   マン   銅mg   たん 白質脂   肪糖   質穀   類 動たん比   M   18.9   1.5   18.4   211.7   6.3   5.0   15.7   15.4   69.6   57.2   36.   S.D.   9.3   0.9   6.1   74.2   1.8   6.5   2.0   5.3   5.2   9.7   14.   1.8   取 量 9													
M 18.9 1.5 18.4 211.7 6.3 5.0 15.7 15.4 69.6 57.2 36. S.D. 9.3 0.9 6.1 74.2 1.8 6.5 2.0 5.3 5.2 9.7 14.	3	ネ	ラ	ル	(分析化							•	6
M 18.9 1.5 18.4 211.7 6.3 5.0 15.7 15.4 69.6 57.2 36.   S.D. 9.3 0.9 6.1 74.2 1.8 6.5 2.0 5.3 5.2 9.7 14.				鉄mg マ	グネ マ ウム mg カ	シカタ	銅mg カロ	レ白質   リー比	脂 カロリー	肪 糖 比 カロリ	質 穀 -比 カロ	類 リー比	動たん比
食品群別摄取量9	M	18.9	1.5				5.0	15.7	15	.4	69.6	57.2	36.
	S.D.	9.3	0.9	6.1	74.2	1.8	6.5	2.0	5	.3	5.2	9.7	14.
穀 類   大豆及び緑黄色 その他の 果実 海草   魚 介 類   獣鳥   大豆製品   野菜 (つ 類   上物 を が			食	品	群	5	别	摂	取	量	9		
総量米飯小麦類 英子である 英 類 生物をの他肉類 かん	墓	ž	類	、類砂糖	類	油脂類	大豆及び大豆製品	緑黄色	その他の野菜(~	果実海道	魚介	類 獣鳥	奶箱 <b>牛</b> 妥
	総量	米飯小	麦類	2 22 HZ (VII)	V 1 V	THURSH.	(英名)	野菜	けるの)	類類	生物を	の他肉類	1

807 794

(55)

<sup>\*</sup>秋田県衛生科学研究所 食品栄養科

<sup>\*\*</sup>秋田県湯沢保健所

<sup>\*\*\*</sup>湯沢市役所

栄養比率では、たん白質、脂肪、糖質カロリー比がほとんど変らず、穀類カロリー比が少なく、動たん比が多くなっている。このことは栄養摂取量が多くなったことと、併せて、栄養の質的内容が向上しているものと考えられる。

また、食品群別摂取量については、いも類、菓子類、 緑黄色野菜、 魚介類、 牛乳が増え、 その他の野菜、 肉 類、卵類が減少しており、一般食生活で、魚介類が少な くなり、肉、卵、乳類の増加パターンと若干異にした変 容がみられた。

表 2

ビタミンC給源食品の摂取量と血中総ビタミンC量

個人	*	** 芋	類	有色野	子菜	その f 野	也の菜	果	物	芋類有色 淡色野菜	芋類有色 淡色野菜 果物の V	食事総量中の4種	*1 調理食品 は50%損	* 2
	食事総量	摂取量	v C	摂取量	v c	摂取量	v c	摂取量	V C	果物の摂 取量計	C計算値		失とした	血中VC
100.	No.	9	mg	8	mg	8			mg	8	計 mg	%	1日の▼ C量 ***	mg/100ml
22	2020	50	3	0	0	639	88	135	7	779	98	38.6	47	0.58
26	1761	Ó	0	130	116	276	60	180	9	586	185	33.3	97	0.34
27	2169	50	7	205	9	415	25	0	0	670	41	30.9	24	0.61
28	1173	45	2	21	1	284	79	0	0	350	82	29.8	43	0.46
29	1445	64	3	217	100	111	23	0	0	392	126	27.1	61	0.24
30	2033	50	8	94	6	186	33	215	11	545	58	26.8	38	0.34
32	1917	0	0	. 0	0	244	. 2	135	7	379	9	19.8	8	0.46
34	, 1260	0	0	40	. 40	206	27	0	0	246	67	19.5	33	0.46
35	1268	50	6	85	73	284	48	0	0	419	127	33.0	62	0.64
40	2881	0	0	70	37	409	54	185	10	649	101	22.5	. 54	0.46
41	1686	125	19	223	108	248	56	0	0	596	183	35.3	90	0.58
43	1897	106	32	80	80	440	39	0	0	626	. 151	33.0	76	0.46
44	1988	0	0	109	11	275	50	335	103	719	153	36.2	132	0.95
45	2572	0	0	152	2	251	37	284	28	687	67	26.7	59	0.73
46	1735	85	4	70	5	399	109	160	24	714	142	41.2	85	0.73
47	1751	0	0	0	0	247	24	0	0	248	24	14.2	14	0.58
48	1979	170	26	158	132	358	42	0	0	686	200	34.7	108	0.61
49	1774	Q	0	51	1	424	118	0	0	977	119	55.1	59	0.52
50	1593	0	0	171	133	260	58	0	0	431	191	27.1	94	0.61
M	1837	42	6	99	44	314	51	86	11	563	112	30.6	62	0.55
S.D.	412	49	9	71	50	116	29	110	23	187	56		32	0.16
%		7.0	5.2	14.4	397	63.3	45.8	15.2	9.4	100	100	)		

<sup>\*</sup>米は米飯量他は N=19 原食品換算

\*1: \*2 r = 0.4138 0.05 < P < 0.1

冬期間山村のVCの給源について、最も多いものは、その他の野菜(つけものを含む)でVC給源食品群の63%,摂取量357gで、VC摂取量の46%を占めている。次に、有色野菜、果物の摂取量はほぼ同じ比率であるが、VC摂取量は有色野菜が40%を占めている。

▼ C 総摂取量は全食品から113m 摂取している。 普通 調理による ▼ C 損失を50%とすると、62mgの摂取量にな る。しかし秋田県山村の場合、最も多く摂っている、そ の他の野菜は、前年秋に収穫された貯蔵野菜と、つけも の、塩蔵および乾燥山菜などが主であり、 ▼ C 減少率 は、かなりあるものと思われる。全食事中の摂取時点の ▼ C 量が今後の課題である。 血中総**∨** Cは前年同期の0.78mg%より低く,0.55mg% で正常**∨** C濃度<sup>2)</sup>0.7~1.5mg%の下限より低値を示している。

VC摂取量と血中VC量の関係は有意な相関は認められなかった(0.05<P<0.1)。

表3 血液性状および血圧値

	ヘモグ	<b>全</b> 血	血清総	赤血球数	色	血圧	mHg
	ヘモグ ロビン <b>9</b> /dl	正 董	血情総 たん白 <b>g/d</b> l	塚数 万/‱³	指数	最大	最小
M	13.8	1.0536			1.01		84
S.D.	0.9	0.0015	0.4	34.9	0.05	11	9

<sup>\*\*</sup>こんにゃく類除く

血液性状は、いづれも前年同期より上回っており、栄養摂取向上と同じ傾向を示している。

本調査は名古屋大学との共同調査研究によるものである。

# Ⅳ 文 献

1) 菊地亮也:血圧を中心とした季節別栄養推移の状

況および年間栄養摂取量と季節別栄養推移の検討, 秋田県衛生科学研究所報,第15輯,199—220(1970)

2) 黒田嘉一郎,吉川春寿,中尾喜久,脇坂行一:血 液化学,再版,朝倉書店,血漿の有機成分, 577— 603 (1966)