

# 大線健保たより

令和元年 7月



ご家庭へ必ずお持ち帰りいただきご家族と一緒に読みください

大阪線材製品健康保険組合ホームページ  
URL <http://www.senzai-kenpo.or.jp/>

大線健保たより

表紙写真：鹿児島県 ヨロン駅から続く遊歩道（提供＝アマナ）

考  
え  
て  
い  
ま  
す

ス  
ト  
レ  
ス  
を  
翌  
日  
に  
持  
ち  
越  
さ  
な  
い  
！

眠  
る  
前  
は  
楽  
し  
い  
こ  
と  
ば  
か  
り

考  
え  
て  
い  
ま  
す

思  
い  
立  
つ  
た  
ら  
即  
行  
動  
!!

TEL 06-6788-6061 禁・無断転載

発行 大阪線材製品健康保険組合

〒557-0056 東大阪市長寧2-3-21 布施駅前ビル6階

丘みどりさん「歌手」

今日も笑顔で  
Special Interview

profile

おかみどり／1984年、兵庫県生まれ。アイドルとしてデビューするも、演歌歌手の夢を捨てきれず、基礎から音楽を学び直す。2005年、「おけさ渡り鳥」で演歌歌手としてデビュー。2017年から2年連続でNHK「紅白歌合戦」に出場し、現在は全国を廻るリサイタルやテレビの音楽番組などで活躍。シングル「紙の鶴」が発売中。

私はとつて一番の健康法は、とにかくストレスをためないこと。一にも二にも日々ストレスなしで過ごすことが大事で、体のケアはその後でもいくらいに考えています。

ストレスをためないために、好きなものを食べて、好きなお酒を飲んで、いっぱいしゃべります。私はしゃべることがストレス解消になるんですね。だから、地方のホテルに宿泊した夜は、スタッフを部屋に呼んで、ずっと私がしゃべっています。聞かされる方は大変ですよね（笑）。イライラするような出来事がある日、その日に誰かと話すことで終わり。次の日にその感情を持ち越しません。

それから大事なのは睡眠です。良い睡眠で喉の調子も良くなるし、次の日の活動力を生んでくれます。物心ついたころから母に「自分がこうなつたら最高に幸せなのにな」と思いながら寝ると、それがかなうよ」と聞かされてきて、今も毎日実践中。「次はこんなコンサートにしたら楽しいだろうな」などと楽しくなることを考えながら目を閉じます。

今後は、演歌歌手としてのお仕事に加え、お芝居など、新しいことにも挑戦したいですね。経験を積んで人間の幅を広げ、より多くの人に演歌の魅力を知つてもらえるように、これからも頑張っていきたいです。

# 「差額通知」を実施します。

## ジェネリック医薬品の利用促進

「ジェネリック医薬品」は新薬と同じ効果の薬で値段が安いのが特徴ですが、医師や薬剤師とよく相談したうえで、体質に合った薬を選びましょう。

当健康保険組合では、下記対象者の方に「ジェネリック医薬品利用促進通知」を送付いたします。この通知は、先発医薬品をジェネリック医薬品(後発医薬品)に切り替えた場合、薬代をいくら軽減できるかをお知らせするものです。

ジェネリック医薬品に切り替えることで、受診者ご自身の自己負担が安くなることはもちろん、健康保険組合全体の医療費削減にもつながります。

通知書が届いた方は、この機会にジェネリック医薬品への切り替えをご検討ください。

### 対象者

- 20歳～74歳までの被保険者および被扶養者の方
- 一定期間の診療実績からみて、ジェネリック医薬品に切り替えた場合、3ヵ月の自己負担額の差額が500円以上の方

### 送付時期

令和元年8月



# お薬手帳とジェネリック医薬品を積極的に利用して

みなさんと健保の負担するお薬代を節約しましょう!!



### 節約その1

## 病院や薬局に行くときは、「お薬手帳」をいつも持参しましょう!!

過去6ヶ月以内に利用した保険薬局であれば、お薬手帳の提示で処方箋1枚につき薬代が40円(3割負担の場合)安くなります。初めて利用する薬局では安くならないので、かかりつけ薬局を1カ所に決めて、いつも持参することが薬代を節約するポイントです。

### 節約その2

## ジェネリック医薬品を利用しましょう!!



### ジェネリック医薬品ってどんな薬?

医師が処方する薬には、新薬(先発医薬品)とジェネリック医薬品(後発医薬品)の2種類があります。新薬の特許期間が切れた後に、新薬と同じ有効成分を使用し、効き目・安全性が新薬と同等であることを国が厳しく審査し、承認された医薬品です。



### ジェネリック医薬品を使用するメリットは?

お薬代が新薬に比べ3割から5割安くなります。長期間の服用が必要な方ほど節約効果は増大です。また、年々増加を続ける国の医療費削減になり、それに伴って健康保険料の上昇を抑えることができます。



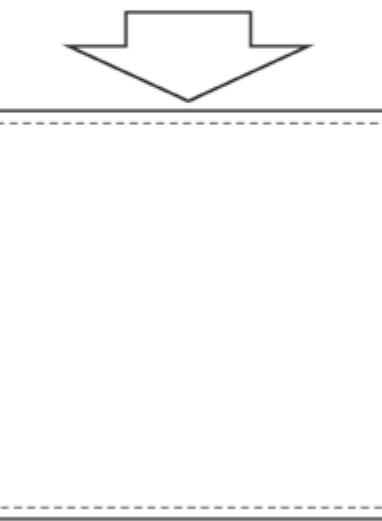
### ジェネリック医薬品の普及率は?

日本では72% (2018年度)まで普及してきたジェネリック医薬品。日本では少子高齢化で増え続けている医療費を抑えるために、2020年9月までに普及率80%以上にする取り組みが進んでいます。



### ジェネリック医薬品を試してみようかな?

薬局で「ジェネリックにできますか?」とご相談ください。右下のシール「ジェネリックを希望します」を保険証・診察券・お薬手帳に貼つておけば言いつぶれがなく切り替えがスムーズです。ぜひご活用ください!!



## 公告事項

### ◆事業所の削除

○平成29年4月11日付 東伸鋼業

### ◆事業所の名称変更

○平成31年3月1日付 株式会社 矢野鉄工所 から 株式会社 ヤノテック  
○平成31年4月1日付 日鉄住金精鋼 株式会社 から 日鉄精鋼 株式会社

### ◆組合会議員の退任

○平成31年4月1日付 元株式会社 テイモー 藏本 巧

### ◆互選監事の就任

○平成31年4月1日付 サクラテック 株式会社 上田 健二

## 適正受診にご協力を！

適切で効率的に上手に受診する「適正受診」で、医療費や家計負担を抑えることができます。適正受診のポイントを押さえておきましょう。

### 1 ▶ はしご受診はやめましょう！

医師は計画に基づき治療を進めています。途中で病院を変えると治療は一からやり直し。同じ病気で複数の医療機関を転々と受診する「はしご受診」は控えましょう。



### 2 ▶ 夜間・休日の安い受診は控えましょう！

夜間や休日に受診しようとすると、翌朝や平日の時間内にかかりつけ医で受診できないか一度考えてみましょう。（夜間・休日加算がかかります。）夜間・休日に開いている医療機関は、緊急性の高い患者さんを受け入れるためのものです。



### 3 ▶ かかりつけ医を持ちましょう！

かかりつけ医は、気になる症状について気軽に相談できるホームドクターの役割があります。継続的にかかることで、体質や病歴、生活習慣、健康状態などを把握し、適切な治療やアドバイスが得られます。また、必要に応じて専門病院や専門医などを紹介してもらうこともできます。



### 4 ▶ 救急車は正しく利用しましょう！

軽症で緊急性が低い救急車の利用が増えると、本当に必要なときに到着が遅れて命を救えなくなってしまうかもしれません。必要なときだけ救急車を呼びましょう。

## 健康状態を認識してもらう

# 「健康年齢通知」をお届けします！

当健康保険組合では、下記対象者の方に「健康年齢通知」をお届けします。

### 『健康年齢とは』

健康年齢はご自身の健康状態を分かりやすく理解するための指標です。健康診断の結果を使い、あなたのカラダは何歳相当なのかを統計的に判断します。この統計モデルは160万人分の健診データ<sup>(※1)</sup>と医療費をもとに開発された信頼性の高いモデルであり、健康診断や人間ドックの結果通知や生命保険の料率計算など、様々な場面で利用されています。

※1 株式会社JMDCが保有する18~74歳の匿名化済み健診データおよびレセプトデータ

### 『健康年齢の測り方』

普段の健康診断で測定される12項目の健診データ<sup>(※2)</sup>とご自身の性別・実年齢をもとに健康年齢は算出されます。

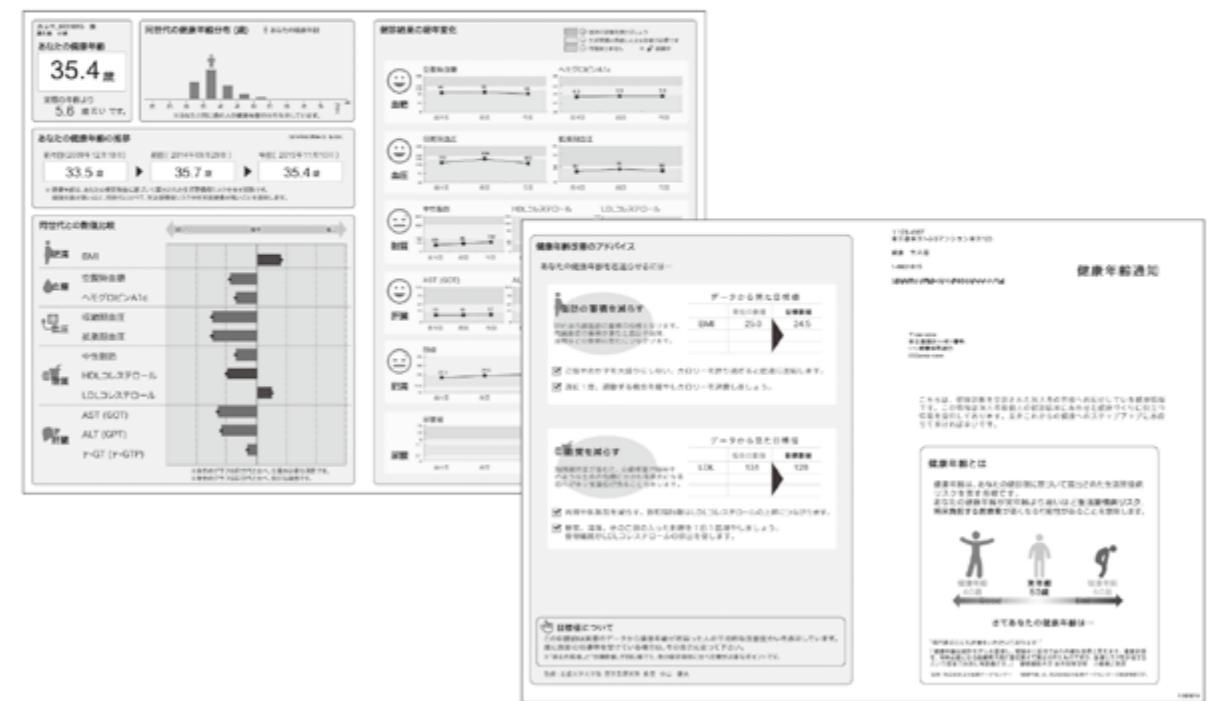
※2 BMI・収縮期血圧・拡張期血圧・中性脂肪・HDLコレステロール・LDLコレステロール・AST(GOT)・ALT(GPT)・γ-GT(γ-GTP)・血糖(HbA1cあるいは空腹時血糖)・尿糖・尿たんぱくを使用します。

### 対象者

昨年度に40歳以上になられた被保険者および被扶養者で、生活習慣病予防健診・人間ドックまたは特定健診を受けられた方  
(※健康年齢通知作成期日までに健診結果が組合へ届いている方で、健康年齢の計算に必要な12項目のデータが揃っている方)

### 送付時期

令和元年7月



## 健診機関の検索方法

- ①当健保組合ホームページの「健康診断」のボタンをクリックします。



- ②健康診断のページに移動するので「特定健診・特定保健指導」をクリックします。



- ③「全国の委託健診機関」をクリックします。



### 特定健診(集合契約)の実施機関

- ① Aタイプ  
(健康保険組合連合会が契約している実施機関)  
② Bタイプ  
(医療保険者と医師会等が契約している実施機関)

ご都合のよい実施機関をお選びください。

## 健診から健康管理をスタート!

健診は健康管理のスタート地点。異常があった方もなかった方も、健康を守るために有効に活用することが大事です。次回の健診結果と比較するためにも、健診結果は大切に保管しておきましょう。

### 健診結果を活用するポイント

- 精密検査が必要な場合は医療機関を必ず受診
- これまでの結果と比較して変化をチェック
- 健診結果から自分の生活を振り返る
- 結果はなくさないように大切に保管しておく

## 特定健診が幸せを守ります

特定健診は40歳以上の人を対象に、生活習慣病を予防するために行う大切な健診です。健康を守るためにとても重要ですから必ず受診してください。

### 毎年健診を受ける3つのメリット

- 健康保険組合の補助があるので、無料で体の状態をチェックできます。
- 自覚症状のない生活習慣病を早期発見することができます。
- 病気を予防することで、家計の負担(医療費負担)を軽くできます。

### 健診の主なポイント

#### 健診対象者

- 4月1日時点で資格のある方で、年度内に40歳～74歳になる被扶養者及び任意継続被保険者  
(※年度途中で資格喪失される方は対象外になります)
- ※年度内に特定健診と人間ドック、生活習慣病予防健診との重複受診はできません。

#### 健診時期

- 令和元年6月1日～令和2年3月31日  
(但し、実施機関の休日は除きます)

#### 健診機関

- 全国の集合契約健診機関  
健診機関は当組合ホームページ  
URL▶<http://www.senzai-kenpo.or.jp>  
健康診断 → 特定健診・特定保健指導 → 全国の委託健診機関で検索いただか、当組合までお問い合わせください。

#### 健診負担額

- 本人負担はありません  
(全額健保組合が負担します)

#### 受診方法

- 健診機関をホームページで検索されるか、当組合までお問い合わせいただき、健診機関が決まりましたら事前に健診機関へ予約をお取りください。
- 予約が取れましたら健診当日、当組合からお送りしています受診券<sup>※</sup>と健康保険証を持参し、健診機関窓口にご提示いただき受診してください。

※受診券は5月末頃、健診対象者のご自宅へお送りしています。

検査項目	
質問票(問診)	服薬歴、喫煙歴など
身長	身長
体重	体重
肥満度	肥満度
腹囲	腹囲
血圧測定	
身体診察	
血液検査(血中脂質)	中性脂肪
HDLコレステロール	
LDLコレステロール(non-HDLコレステロール)	
AST(GOT)	
ALT(GPT)	
ガンマGTP	
血液検査(肝機能)	
空腹時血糖	
ヘモグロビンA1c	
尿検査	尿蛋白
	尿糖

検査項目	
貧血検査	赤血球数
	血色素測定
	ヘマトクリット値
心電図	12誘導心電図
眼底検査	
血清クレアチニン検査(eGFR)	

夏を元気に  
乗り切る

# 「冷房病」対策で体調管理しよう！

なんとなく体がだるい、食欲もない、  
この暑さだから夏バテかな？  
ちょっとと待つください。  
1日中冷房のきいた部屋にいて、  
夏バテはないでしょ。  
それは「冷房病」ではありますか？

暑い夏には、冷房のきいた部屋は天国のようです。しかし、そこに落とし穴があります。人間の体温は5度以上の急激な温度変化に素早く対応することが難しいといわれています。気温の著しい変化が繰り返されると自律神経に変調をきたしてしまいます。この状態を一般的に「冷房病」と呼びますが、これは病名ではなく冷房での冷え過ぎが原因の「自律神経失調症」の一つです。自律神経は、体温調節以外にも胃腸の働きやホルモン分泌の調節も行っています。したがって、体の冷え、肩こり、食欲不振、腹痛、生理不順、不眠等々、人によってさまざまな症状が現れます。現代人の生活に冷房はなくてはならない存在となりました。この冷房をうまく使いこなすには、室内温度に注意をし、自分の体の調子に意識を向けて、冷房病から自身を守る工夫が必要です。



健診結果から生活改善 Challenge

## 無理なダイエットの落とし穴 「隠れ肥満」にご用心！

まさかの

スリムなモデル体型が自慢のM美さん。

体重は標準以下なのに、しおちゅうダイエットをしています。

ところが先日、春に受けた健診の結果を見ると、

まさかの「肥満」判定が！

「ええ？ 私、太っていないのに、なんで肥満なの？」

実はこれ、今、若い女性に増えている「隠れ肥満」という状態なのです。

監修／村山恵津子 一般財団法人 日本健康文化振興会・保健師

### M美さんのプロフィール

- 年齢……28歳
- 会社員
- 家族構成……父(57歳)  
母(53歳)  
弟(19歳／大学生)
- 趣味……おしゃれとダイエット
- 身長……160cm
- 体重……50kg
- BMI……19.5
- 体脂肪率……32.0%

見た目はスリム、  
中身は肥満

夏に向けてダイエット成功のはずが…

若い女性に  
急増中！



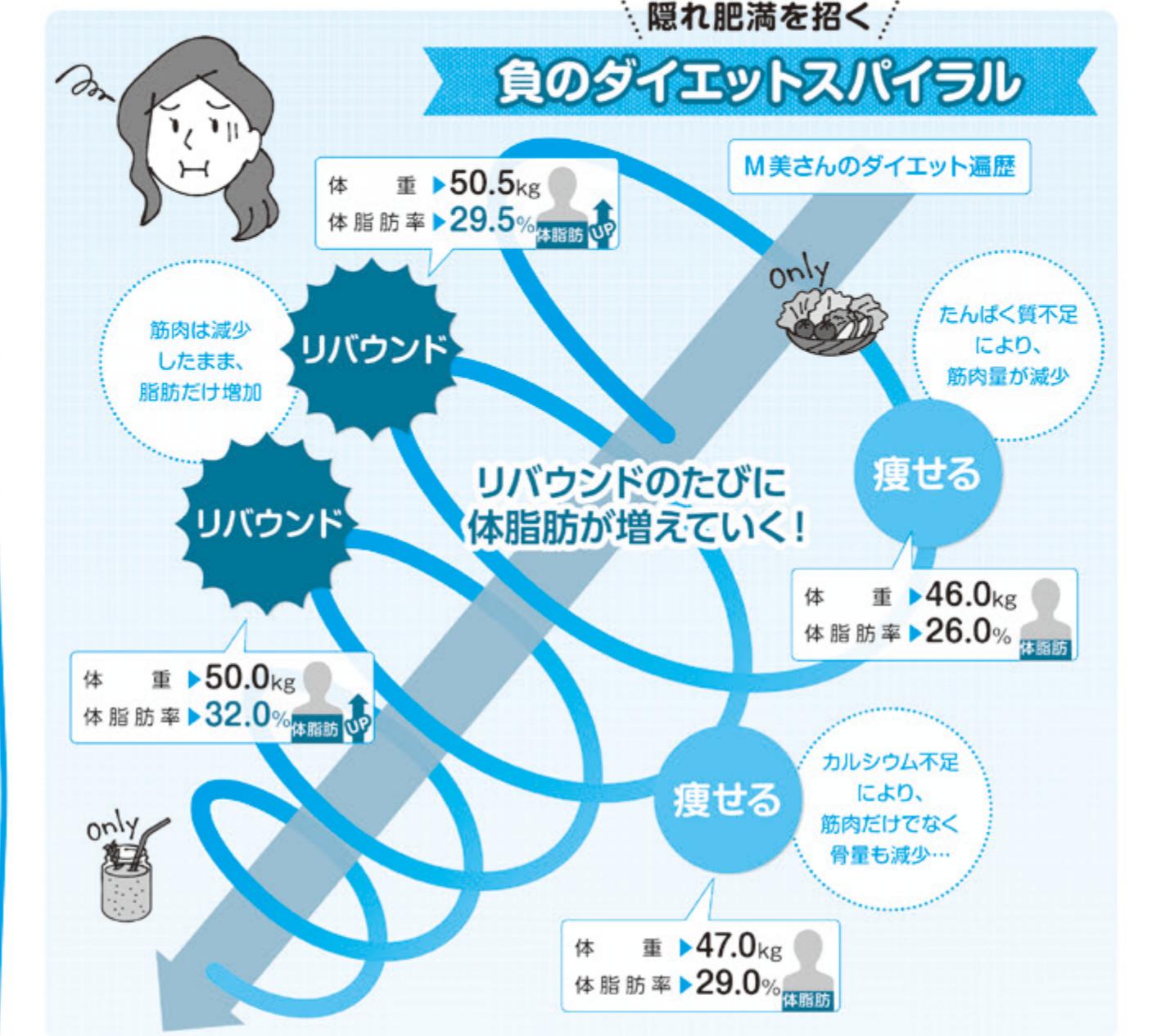
それ、  
私と同じよ…

M美さんの母

えっ！  
私が肥満！？

メタボより  
危険かも！？





隠れ肥満歴  
20年以上の  
M美さんのお母さんは、  
さまざまな症状に  
悩まされています。



このスパイラルから抜け出すには



## 隠れ肥満とは

「体脂肪率(%)」は、体重に占める体脂肪の割合のこと。一般に、健康的とされる体脂肪率の目安は、男性は10~19%、女性は20~29%です。

「BMI」は、体重(kg)÷(身長(m)  
÷身長(m))の値。BMIの数値による肥満判定／18.5未満：低体重、  
18.5以上25.0未満：標準、25.0  
以上：肥満

「隠れ肥満」は、BMIが低く外見上は太っていないなくても、体脂肪率が高い状態（一般的には女性の場合が30%以上、男性の場合が25%以上）の場合をいいます。

知らない  
かった

# 食事制限だけのダイエットは 隠れ肥満の原因に

それでも、おしゃれが大好きなM美さんは、鏡に映るスリムな自分に内心とても満足していたのです。

## スリムなM美さんがまさかの肥満!

そんな幸せ気分を一変させたのが、春に受診した健診結果でした。体脂肪率の数値によると、M美さんはなんと「肥満」に該当してしまつたのです。肥満指数と呼ばれるBMIは、「標準」より低いのに、体脂肪率は「軽度肥満」に当たる32・0%。現在のM美さんの体重は50kgですか

う、16kgの脂肪が体に付いていることになります。

家に帰つてお母さんにこのことを伝えると、「それ、隠れ肥満。っていうのよ。私もそうなの」との驚きの答えが返つてきました。確かにお母さんは痩せてはいるものの、顔色が悪くて貧血気味。よく体調不良で寝込むし、下腹がぽっこりした体型で、お世辞にもステキとは言えません。将来の「美魔女」を目指しているM美さんは、なんだか怖くなつてしましました。

**過激なダイエットと  
リバウンドを繰り返して**  
M美さんはもともと標準の体型です。それなのに、薄着の季節である夏が近づくと、さらに痩せようと毎年、食事を減らすハードなダイエットをしてきました。というのも秋になり、厚着になつてると一気に気が緩み、体重が戻るリバウンドを繰り返していたからです。

The illustration depicts a woman from the waist up, wearing a grey tank top and grey leggings. She has a distressed expression with sweat drops on her forehead. A large blue speech bubble to her right contains the text: "痩せ過ぎはデメリットがいっぱい". To her left, another blue speech bubble contains the text: "栄養失調" and a list of symptoms: 貧血、無月経、不整脈などを引き起こすことにもなり、骨粗しょう症のリスクも高まります. Below her, a blue speech bubble contains the text: "免疫力の低下" and "筋力低下". A blue speech bubble at the bottom left contains the text: "行き" and "れて".

**栄養失調**

貧血、無月経、  
不整脈などを  
引き起こすことにもなり、  
骨粗しょう症の  
リスクも高まります

**免疫力の低下**

体内の諸機能が  
低下します

**筋力低下**

筋肉量が減少し、  
筋力や運動機能が  
低下します

行き  
れて

痩せ過ぎは  
デメリットが  
いっぱい

## ! ATTENTION !

### ダイエットと肝臓の関係

M美さんのような痩せ願望が強い若い女性は多く、**行き過ぎたダイエット**が将来の健康に及ぼす影響が心配されています。また、**運動をせずに食事制限のみでのダイエット**を続け知らないうちに隠れ肥満になる人も増えています。

隠れ肥満といえども、立派な肥満。長期間放置しておくと、肝臓に脂肪が付く「脂肪肝」となり、やがて肝機能障害を起こして生活習慣病につながるリスクが高まるので、注意が必要です。

このまま無理なダイエットを続けると…  
**拒食症に陥る危険性も!**

過度なダイエットがきっかけとなって、拒食症に陥る危険もあります。

拒食症とは、食べようとしても体が食べ物を受け付けなくなる心の病気で、特に10～20歳代の若い女性に多く発症します。外見は痩せ細ってしまい、極度の栄養失調に陥り、さまざまな健康障害を伴う病気で、精神科医等の専門医への受診が必要となります。

1日3分でできる!

## カラダのメンテナンス

健康運動指導士  
一般社団法人ケア・ウォーキング普及会  
黒田 恵美子

### 手ぶらぶら運動

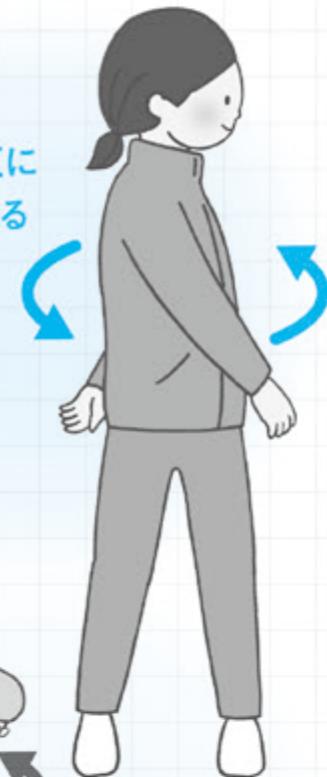
#### 基本

- 足を肩幅に開き、爪先を真っすぐ前に向けて立ちます。
- 腕を体に巻き付けるように、左右にひねります。顔も腕の動きに合わせて左右交互に向けます。

#### ポイント

おへそを左右に向けるように行うと上手に体がひねられ、腕が体に巻き付くようにぶらぶらと振れます。左右のひねりが均等になるように意識しながら行いましょう。

腕を左右交互に体に巻き付ける



#### 応用

- うまく振れたら、大きくゆったり呼吸に合わせて行ってみましょう。
- 足を肩幅よりも少し広めに立ち、膝を軽く曲げます。
  - 基本の動作よりも、ゆったりと大きく振ります。「左にひねったとき息を吸って右にひねったとき吐く」を10回行ったら、右で息を吸って左で吐いてを10回、というふうに呼吸と動作を合わせて行いましょう。

#### ポイント

足裏を床にしっかりと着けてかかとを浮かさないようにし、膝をねじらないようを行いましょう。



# 「ゆがみリセット」に効く!

普段、お箸やペンを持つ手が決まっているように、私たちには利き腕があります。両手を均等に使っていると思っていても、知らないうちに利き腕を多く使っており、それが体のゆがみにもつながっています。



## 保健師さんは健康のパーソナルトレーナー

村山保健師からのアドバイス



## 健康ダイエットのカギは体重と同時に体脂肪にも注目!

美しくスリムな体型を目指すのであれば、筋肉量は維持(できれば増加)しながら、体脂肪量を減らしていくことが大事。筋肉が増えれば、基礎代謝が上がり、リバウンドしにくい太りにくい体质になります。



体脂肪計

### 体脂肪率による肥満の目安

	軽度肥満	中度肥満	重度肥満
男性	20%以上	25%以上	30%以上
女性(15歳以上)	30%以上	35%以上	40%以上

体脂肪率の測定方法には幾つかの種類があり、市販されている家庭用体脂肪計は、「脂肪は電気を通しにくく、筋肉・水分は電気を通して微弱な電気を体内に流し体脂肪を計測する」という特性を利用して、微弱な電気を体内に流し体脂肪を計測するタイプが一般的です。

体脂肪率は、家庭用の体重・体組成計(体脂肪計)で簡単に測定することができます。

### 体脂肪計を上手に活用

## 隠れ肥満を予防・改善するには

### POINT 1 まず、自分の体脂肪率を知る

### POINT 2 生活習慣の改善と生活リズムを大切にする

#### 運動

日頃から筋肉を鍛える意識を持ちましょう。特に、全身の中で最も筋肉量が多い脚を鍛えるスクワットや階段の上り下りなどがお勧めです。



#### 食事

たんぱく質・炭水化物・脂質の他、ミネラルやビタミンなどの必要な栄養をしっかりとバランスよく取りましょう。



#### 休養

睡眠不足はダイエットの大敵。十分な睡眠をとりましょう。



# あした元気に

管理栄養士・健康運動指導士  
菊池真由子

NR・サプリメントアドバイザー  
日本オンラインカウンセリング協会認定上級オンラインカウンセラー

## ◎最強食材、 トマト

30歳を越すと、身体が持っていた紫外線の害を打ち消す力が衰えていきます。シミは活性酸素によって、黒い色をつくり出すメラニン色素が定着している状態のこと。そのため、シミをなくすには、体に活性酸素を打ち消す「抗酸化力」を高めなければならないのです。そこで食べたいのが、「抗酸化力」最強の食材であるトマトです。

なぜトマトが素晴らしいのかというと、その赤い色のもとであるリコピンの効果。リコピンとは、カロテノイドという色素の一種で、あらゆる食品成分の中でもまずは抜けた抗酸化力を持っています。そんなリコピンが活性酸素と闘ってシミを消します。しかもリコピン

## 夏の紫外線対策! 食べ物でシミをブロックするには

### ◎リコピンを摂取

リコピンを摂取するには、真っ赤に完熟したトマトを食べるのが一番効率的です。生の

は新たにシミをつくらせないのです。そして、トマトはすべての食材の中で、リコピンを最も効率よく大量に摂取できる食材なのです。

リコピンは活性酸素から全身を守る力が非常に強い成分です。リコピンの抗酸化力は、同じく抗酸化力が高い成分であるベータカロテンの2倍、ビタミンEの100倍も効果があるとされています。トマトは緑黄色野菜なので、ベータカロテンも豊富ですが、その上活性酸素による老化をブロックする働きもあります。そのため、トマトを食べれば食べるほど、肌が若くなる効果が期待できます。



夏は年間を通して最も紫外線のダメージを受けやすい季節。そして、肌が日焼けからシミに変化してしまう時期もあります。

これは紫外線が体内に活性酸素をつくってしまうから。

紫外線によってつくられた活性酸素がシミ、ほくろの原因。

活性酸素の害から守るために色素が沈着してできてしまうのがシミです。

今回は食べ物ができる紫外線対策を紹介します。

なお、トマトジュースは手軽なのですが、「高リコピンタイプ」を選んでも、生のトマトや水煮缶に比べて抗酸化力は落ちてしまいます。さらに、トマトソースやケチャップ、ペーストなど加工したトマト製品は、リコピンの量が少な過ぎます。

血中リコピン濃度は年齢と共に減少します。50歳以上の方は、必ずオリーブ油と一緒に食べて吸収効率を良くしましょう。

同じくシミ対策にお薦めなのがアサリ。殻付きよりも手軽にまとめて食べられる水煮缶がうつでつけです。アサリに豊富に含まれる鉄は、体内で活性酸素を退治する酵素であるカタラーゼをつくりります。

### ◎アサリとナスも

ほかにお薦めなのがナス。ナスの皮の濃い紫色をつくり出しているナスニンというアンチエイジングの色素は、ポリフェノールの一種です。ナスニンには、高い抗酸化力があります。しかもナスは約92%が水分。煮る、炒めるなどの調理をすると、かさが大幅に減るので量を多く食べることができます。ナスニンをたっぷり体に取り込むことで、シワの原因になる活性酸素を退治してくれます。

さらに、ナスニンには高い抗がん作用もあります。がんの原因の一つが老化とされます。つまり、若返るためにナスは欠かせない食材といえるでしょう。



べられる「シミ対策スープ」のレシピをご紹介します。まず、鍋にオリーブオイルと刻んだベーコンを2~3枚入れます。そこにカットしたトマトの水煮缶、トマトと同じくらいの大きさに切ったナス、アサリの水煮缶、水コーン1個を入れて中火で2~3分煮ます。仕上げに塩こしょうで味を整えれば出来上がりです。

このスープのポイントは2つ。1つはスープにすることでアサリがたっぷり食べられます。もう1つは、リコピンは油に溶ける成分なので、オリーブオイルやベーコンを使うことで吸収効率が高まることです。シミを消したい、増やしたくない人にはイチオシのメニューです。ぜひ試してみてください。

### ◎スープで!

## プロに教わる! 暮らし向上術

監修:洗濯ハカセ(神崎健輔)

# 働く人にオススメ 部屋干しテクニック

部屋干しは「スッキリ乾かない」「洗濯物が臭う」「雨の時に仕方なくするもの」…そんなイメージを抱いていませんか?

正しい方法で行えば、部屋干しは、毎日が忙しい働く人にこそお勧めしたいメリットがいっぱいの生活術です。



### 部屋干しのメリット

#### 天候に左右されない

室内なので、洗濯物が雨でぬれたり、強風で飛ばされたりと、天候の影響を受け心配はありません。突然の雨が多い夏の季節でも安心です。

#### 花粉やホコリが付かない

外の空気は、花粉や排気ガス、砂ぼこりなどで意外と汚れています。しかも洗濯直後のぬれた衣服は、これらの汚れが付着しやすい状態です。

#### 衣服が変色しない

夏は日光に含まれる紫外線が特に強くなる季節です。衣服に使用されている染料は、紫外線の影響で色あせ・変色が生じることもあります。

## 部屋干し テクニック 洗濯編

部屋干し臭は、臭いの原因となる菌や、たんぱく汚れ(皮脂や食べこぼしなど)をしっかり落とす洗剤を選ぶことで防げます。

### 洗剤は酸素系漂白剤入りの粉タイプの物を

酸素系漂白剤は、汚れをしっかり落とせて除菌作用もあります。使用するときは、粉末タイプの洗剤の方が、液体タイプに比べて汚れ落ちが良く、部屋干し用に適しています。

※カラフルな衣類を洗うときは液体タイプを使いましょう。

### 仕上げに クエン酸をプラス

柔軟剤と一緒に、または柔軟剤の代わりにクエン酸(水10ℓに対してクエン酸10g)を使うことによって、部屋干し臭の原因となる菌の繁殖が抑えられます。洗剤と一緒に使うと効果が薄れるので、洗濯機の柔軟剤ポケットに入れて使いましょう。

## なるべく 高い位置に干す

湿気は低い所にたまりやすいので、高い場所に干した方が早く乾きます。窓や壁のそばは空気の動きが悪いため、干す場所としては不向き。できるだけ部屋の中央など空気の動きがある場所に干しましょう。

## 扇風機や サーキュレーターを使う

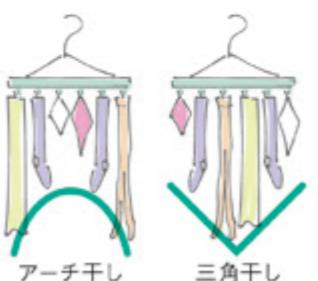
扇風機やサーキュレーターを首振りでセットし、水分がたまる洗濯物の下半分に風を当てて干すと、そのまま干すよりも約3倍早く乾きます。

## 部屋干し テクニック 干し方編

部屋干し臭の原因菌は、5~6時間以内に乾燥させれば発生が抑えられます。干し方を工夫して乾燥時間を短縮しましょう。

### ピンチハンガーの使い方

ピンチハンガーで干すときは右のイラストのように「アーチ干し」や「三角干し」といった干し方をすると、洗濯物の間に気流が生まれやすくなり、早く乾かすことができます。



## 周囲と同じように 夏を楽しく過ごせない のはどうして?

30代の会社員・伊藤さん(仮名)は、近年夏が近づくと、食欲不振になるだけでなく、気分の落ち込みや不安感など、精神的にも不調になってしまいます。夏バテ対策のため、食事にも気を付けていますが、効果はありません。家族や友人から外出の誘いも多い季節だけに、もっと活動的になりたいのですが…。

あなた的心は大丈夫?  
ココロ  
メン通  
信



日本メンタルヘルス協会代表  
心理カウンセラー  
衛藤 信之

えとう のぶゆき  
日本で從来行われていた、理論中心の心理学に変わり、実践的な日常で使えるコミュニケーションプログラムを開発。多くの一部上場企業から「今までの研修で一番、参加者に変化が見られた」と全国で反響を呼び、年間300回を超える企業研修を受け持ち東奔西走している。主な著書に『心時代の夜明け~本当の幸せを求めて~』(PHP研究所)、『幸せの引き出しを開ける こころのエステ』(サンマーク文庫)などがある。

夏になると周囲は開放的になります。「海や山に出掛けよう!」と説う言葉などが広告に踊ります。そんなムードを敏感に感じと心が落ち込んでしまいます。また、誘われて外出し、人に合わせて「活動的でない私はダメだ」と心が落ち込んでしまって、無理矢理元気に振る舞つても、周囲とのギャップを感じてしまい心が疲れてしまう。

このような心の疲労と、日差し、湿気、暑さによる身体の疲労が重なると、「夏うつ」と呼ばれる症状を発症する人が増加します。

また、冬には周囲がクリスマスソングを歌い、年末に向けて街が華やかになると、周囲とのギャップに苦しんで「冬うつ」を発症する人が増加します。

「夏うつ」「冬うつ」どちらの場合も、周囲のムードを過剰に意識し過ぎて適応障害に苦しみ、うつが深刻化します。大切なことは、「人は人、自分は自分」と周囲に振り回されない心の持ち方です。

お釈迦さまは「天上天下唯我

なるべく「海や山に出掛けよう!」と説う言葉などが広告に踊ります。そんなムードを敏感に感じと心が落ち込んでしまって、無理矢理元気に振る舞つても、周囲とのギャップを感じてしまい心が疲れてしまう。

このような心の疲労と、日差し、湿気、暑さによる身体の疲労が重なると、「夏うつ」と呼ばれる症状を発症する人が増加します。

**Q**

## 立て替えた医療費が 払い戻されない場合がありますか？

**A**

療養費として払い戻されるのは、旅先などでやむを得ない事情で保険証を提示できなかったり、医師の指示で治療用装具を作製した場合などです。やむを得ない事情が認められない場合や健康保険が使用できない内容の医療費は払い戻すことができません。

また、健康保険を使用しない場合は「自由診療」扱いとなり、保険診療でかかる全額よりも高額の支払いを求められる場合がありますが、療養費として支給されるのは健康保険で定められた金額のうち、窓口で支払う一部負担額を除いた額となります。

### 健康保険が使用できない 主なケース

- 病気と見なさない單なる疲労
  - 業務上・通勤途上の病気やけが  
(労災保険の給付対象)
  - 美容のための整形手術
  - 正常な妊娠・出産
  - 経済的理由による人工妊娠中絶
  - 健康診断、人間ドック
  - 予防注射
- など

**Q**

## 立て替え払いをした場合の療養費は いつまで申請できますか？

**A**

治療を受け、立て替え払いをした翌日から2年を経過すると、時効により申請できなくなります。また、治療用装具についても、装具代金を支払った日の翌日から2年以内が申請期限となります。

自分で申請しなければ払い戻しを受けられませんので、忘れないうちに、できるだけ速やかに申請してください。

**Q**

## 治療用装具の費用を全額支払った場合も 療養費を受け取れますか？

**A**

治療用装具とは、コルセットやサポートー、弾性着衣、義眼・義手・義足、小児の治療用眼鏡など、医師の指示で病気やけがをした部分の保護や機能を補うために装着するものをいいます。

医師が治療上必要であると認め、症状や身体に合わせて装具業者が作製した装具については、購入にかかった費用から一部負担額を差し引いた額を受け取ることができます。「療養費支給申請書」と必要な添付書類を健康保険組合に提出し、払い戻しを受けてください。

ただし、市販のサポートーや補聴器、予備として複数作製した費用などは療養費の対象にはなりません。

### 必要な添付書類

- 医師の意見書・装具装着証明書(原本)
- 装具の領収書(原本)
- 装具の内訳の分かる明細書

小児弱視等の治療用 眼鏡等の場合	●小児弱視等の 治療用眼鏡等 作成指示書
四肢のリンパ浮腫治療 のために弾性着衣等を 購入した場合	●弾性着衣等の 装着指示書
靴型装具を作製した 場合	●作製した 靴型装具の 現物写真

## 療養費(立て替え払い)

- やむを得ず全額自費で診療を受けた場合、  
保険診療分から窓口負担相当額を除いた  
金額が払い戻される
- 「療養費支給申請書」の提出が必要

## 健康保険の 手続き 早分かり

やむを得ず保険証を提示できずに診療・治療を受けた場合にいったん自己負担した医療費を払い戻してもらえる仕組みがあります。ただし、対象とならないケースがあるので注意が必要です。

### 一時的に立て替えた医療費を 払い戻してもらえる

療養費が受けられる主なケースは次のとおりです。

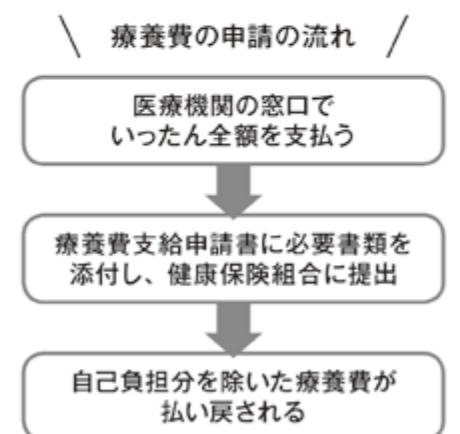
健康保険では、病院やクリニックなどの保険医療機関の窓口に保険証を提示すれば、一部負担のみで診療が受けられます。しかし、やむを得ない事情で保険証を提示できたり、治療のために装具が必要になつたりしたときは、かかつた医療費の全額を一時的に立て替え払いし、後で健康保険組合に請求して療養費として払い戻しを受けることができます。

療養費として払い戻されるのは、支払った医療費の全額ではなく、保険医療機関で保険診療を受けた場合に窓口で支払う一部負担額(原則3割)を差し引いた金額です。また、「保険証を忘れた」など、やむを得ない事情として認められない場合や、健康保険で受けられない治療は払い戻しの対象外となります。

- やむを得ず保険医療機関でない病院などで診療を受けたとき
- 資格取得届の手続き中で保険証を提示できなかったとき
- コルセットなどの治療用装具を医師の指示で作製し、装着したとき
- 輸血を受けたとき
- 柔道整復師や鍼灸師から健康保険の対象となる施術を受けたとき
- 海外の医療機関で診療を受けたとき  
(治療目的で海外に出向いた場合は対象外)

### 払い戻しには申請書と 領収書・診療報酬明細書が必要

療養費の払い戻しの手続きでは、「療養費支給申請書」に記入し、「領収書」と医療機関が診療報酬の請求のために作成する「診療報酬明細書(レセプト)」



のそれぞれ原本を添付して健康保険組合に提出します。  
なお、窓口で会計時に領収書と一緒に渡される「診療明細書」は診療報酬明細書とは異なる簡易的なものです。療養費の請求には使えませんので、窓口で療養費の申請を行うことを伝え、診療報酬明細書を発行してもらいましょう。  
※このほかの添付書類が必要な場合もありますので、詳しくは申請の際にご確認ください。



# 保険証を提示できず 立て替え払いをしたときは？

# 春雨担々麺

中華麺を春雨に、豚ひき肉をささみに置き換えて、カロリー＆脂質をオフ！

カロリーオフで満腹！満足！

代用レシピ

ヘルシーな食材に置き換えて  
カロリー一カットしながらも  
満足感たっぷりの

「代用レシピ」をご紹介。

今回のレシピは、  
スープに豆乳を使ってコクを出し、  
春雨でも食べ応えのある担々麺です。



＼これでカロリーオフ!!／

	<b>春雨 (ゆで)</b> 80kcal /100g		<b>中華麺 (ゆで)</b> 149kcal /100g
	<b>ささみ</b> 105kcal /100g		<b>豚ひき肉</b> 236kcal /100g

## きのこの大葉マリネ



低カロリー＆食物繊維豊富なきのこを、  
大葉でさっぱりいただく、  
夏にぴったりのノンオイルマリネ

作り方  
10分  
(目安時間)

材料  
2人分

- きのこは食べやすい大きさに切り、耐熱ボウルに入れてラップをふんわりとかけ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。大葉は千切りにする。
- ①にAを加えよくあえ、2時間ほど味をなじませる。
- 皿に盛り、切った大葉をのせる。



- きのこ  
(えのき、しめじ、エリンギなど)  
300g
- [A] レモン汁 大さじ1  
しょうゆ 小さじ2  
塩、こしょう 少々
- 大葉 少々

カロリー 37kcal  
脂質 0.7g  
塩分相当量 0.9g  
※すべて1人分の数値

### 春雨担々麺

材料  
2人分

●春雨(乾燥)	60g
●ささみ	2本
●パプリカ(赤)	1/2個
●長ねぎ	3cm
●チンゲン菜	1株
●おろしにんにく	小さじ1
●もやし	100g
●[A] 鶏がらスープの素	小さじ1/2
味噌	大さじ2
すりごま	大さじ2
豆乳	300ml
水	300ml
ごま油	小さじ1
ラー油	適量

カロリー 386kcal  
脂質 13.5g  
塩分相当量 2.6g  
※すべて1人分の数値

作り方  
15分  
(目安時間)



- 春雨は熱湯をかけて5分置いたら水気を切る。ささみは粗みじん切りに、パプリカは千切りに、長ねぎはみじん切りにする。チンゲン菜は食べやすい大きさに切り、さっと塩ゆでしておく。
- 鍋にごま油、おろしにんにく、長ねぎを熱してからささみを入れ、ラー油を少々加えて炒める。ささみの色が変わったら、もやし、パプリカを加えさらに炒める。
- ②にAと春雨を加える(上写真)。煮立ったら器に盛り、ラー油を好みの量かけ、チンゲン菜を添える。

カロリー 37kcal  
脂質 0.7g  
塩分相当量 0.9g  
※すべて1人分の数値



# メンタルヘルスカウンセリング

(こころの電話健康相談)

「こんなとき…」は  
お電話ください  
臨床心理士が対応

- 仕事でストレスがたまる
- 職場の人間関係で悩んでいる
- 育児・介護がつらい
- なぜか頭痛や下痢が続いている

相談料・通話料  
**無料**

プライバシー  
**厳守**

相談無料でプライバシー厳守  
安心してご相談ください

(相談は  
無料です！)

電話カウンセリングは、相談料・通話料ともかかりません。面接カウンセリングも、年度中1人5回まで無料です(6回目から有料)。

※電話相談は1日1回20分程度、面接は1回50分程度が目安です。

(プライバシー  
厳守！)

プライバシー保護のため、カウンセリングは外部へ委託して運営しています。個々人の相談の有無・内容等が職場等に伝わることはあります。

※面接の予約やご相談の関連上、年齢・都道府県名・相談者と相談対象者の続柄等をうかがう場合がありますが、プライバシーは厳守されます。

職場や家庭の悩み、ストレス・うつなど、こころの健康相談はこちらへ

携帯電話に  
登録してね

専用  
番号

**0120-610820**

大阪線材製品健康保険組合

## 面接カウンセリングの予約窓口

東京カウンセリングセンター、もしくは全国主要都市のカウンセリングルームで、  
「臨床心理士」の資格を有するカウンセラーが対応します。

■受付時間：月～土曜日（日曜・祝日、年末年始は休み） 10時～20時

カウンセリングルーム一覧 <http://www.tcchp.com/map.html>



サービス番号 2

## 電話カウンセリング

電話カウンセリングは1回20分程度が目安です。  
面接を受けたくなったときは、面接に移行できます(要・面接予約)。

■受付時間：月～土曜日（日曜・祝日、年末年始は休み） 10時～22時

## 電話カウンセリングの予約窓口

電話カウンセリングで混雑を避けたいときは、翌日以降の予約もできます。

■受付時間：月～土曜日（日曜・祝日、年末年始は休み） 10時～18時

カウンセリングは  
臨床心理士が担当

カウンセリングは、臨床心理士の資格(文部科学省の認可した日本臨床心理士資格認定協会が認定するカウンセラーの資格)を持った専門性の高いスタッフが担当します。

## 家庭での食中毒予防の ポイント

### 食材を買う

- ・消費期限を確認する
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
- ・肉や魚などは汁が他の食品につかないように、分けてビニール袋に入れる
- ・寄り道をしないですぐに帰る

### 保 存

- ・帰宅したら生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ保管する
- ・肉や魚は汁が漏れないように包んで保存する
- ・冷蔵庫は詰め込みすぎない、冷凍庫はきちんと並べて詰める

### 調理の前

- ・調理の前に丁寧に手を洗う
- ・食材は流水できれいに洗う
- ・冷凍したものはレンジで解凍

### 調 理

- ・肉や魚は十分に加熱。中心部分の温度が75℃で1分間が目安

### 食 事

- ・食事の前にせっけんで手を洗う
- ・作った料理は、長時間、常温で放置しない
- ・暖かいものは暖かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる

### 残った食品

- ・作業前に手を洗う
- ・清潔な容器に保存する
- ・保存して時間が経ち過ぎたものは思い切って捨てる



**予防は**

**食  
中  
毒**

**菌を**

**付けない**

**増やさない**

**やつづける**

気温の高い夏の時期は、細菌による食中毒が多くなります。  
ですが、家庭での食事が原因の場合も少なくあります。  
食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭での食べ物の扱いや保存に注意して、食中毒を予防しましょう。

細菌が食べ物につかないように、手、食材、調理器具をしっかりと洗いましょう。次に細菌の増殖を防ぐために、「低温で保存し早めに食べる」こと。菌が増殖しないように保冷パックなどで低温を維持し、できるだけ早く食べるようになります。調理の際に特に重要なのが「加熱する」こと。加熱は細菌を死滅させるためが最も効果的です。食材は中心部まで（75℃で1分間が目安）、十分に加熱してください。

気温が高くなるこれからのシーズンは、食中毒を起こす細菌やウイルスが身近にいることを意識して、食中毒の予防を心掛けましょう。