

女子学生バスケットボール選手の栄養管理に関する一考察

愛知学泉大学・家政 ○渡辺妙香 堀江和代

目的 激しい身体活動を通して練習結果をあげ、競技成績をあげることを目的にした運動選手の食事は、消耗した栄養素の補給はもうろんのこと、疲労の早期回復や、それぞれのスポーツに要求される身体機能を高める必要があるが、その栄養管理は種々の条件によって大きく異なる。今回は、栄養要求量の異なった、即ち、団体生活をする選手の食事についての問題点と改善方法について考察してみたい。

方法 被検者は全日本学生バスケットボール選手権大会常時上位入賞某チームのレギュラーの内、最も身長の高い(177cm)選手(A)、中間(167cm)の選手(B)、最も低い(157cm)選手(C)の3名である。食事調査の方法は給食担当者と被検者による記述式で実測を原則とした。調査期日は1989年5月の平常時(昼間授業、授業後練習)と7月の合宿時、12月の試合時の3期とした。調査期間は4~7日間とした。

結果 平常時の食事を個々の選手の必要栄養素量の平均を基準に供しにところ、選手が自由に摂取する間食分が過剰で、特にエネルギーに顕著だった。間食は選手にとては栄養補給以外の目的もあるため、間食を中止するのではなく、食事の基準を要求量の最も少ない(C)に合わせると、間食によって摂取量が調節できた。合宿時はエネルギー消費量は高くながら間食量は平常時と大差が無いために、平常時と同様の方法で、食事による補給量を増すことでバランスがとれた。試合時(朝、夕食は宿泊所、昼食は外食)では、昼食が大きく影響した。すなわちスペゲッティ、ピートソースやハンバーガーではエネルギー並びに脂肪量が過剰となるが栗子パン、にぎりめし等の軽食では適量に調節できた。