

協励アカデミー 令和4年度 第4回漢方・皮膚セミナーレポート

開催日 2022年(令和4年)12月4日(日)
開催方法 Zoomによるオンライン開催(配信元:協励会館)

●漢方

指導講演

東京中央・フジモト薬局

馬場 英二先生

「治験例から読み解く

一陰陽虚実寒熱と気味薬能 part I
～『柏木の薬篋笥』解説～」

●皮膚

指導講演

千葉・(有)タカハシ薬局

関口 みよ子先生

「皮膚病と昨今の食事情に
ついて」

2022年(令和4年)12月4日(日)、協励アカデミー令和4年度第4回漢方・皮膚セミナーは新型コロナウイルス感染症対策のためオンライン配信により開催されましたが、感染による重症化リスクが徐々に低下していることから、講師のお二人には協励会館にお越しいただき、壇上から講演していただきました。

指導講演の漢方は、東京中央・

フジモト薬局の馬場英二先生による、「治験例から読み解く一陰陽虚実寒熱と気味薬能 part I～『柏木の薬篋笥』解説～」でした。

まず『傷寒論』『金匱要略』といった書物を読むことはいわば長文読解であって、単語・用語の知識がなければ読めないことを踏まえ、方剤の理解も同じで構成生薬の気味薬能を知って方剤の働きを考えなければ理解できないこと、逆に気味薬能を知るとおのずと方剤の働きが理解でき応用もできるようになることをお話しいただきました。そのためには、『新古方薬囊』のボク曰くで書かれた薬能を学び覚えることが大切だと教えていただきました。

藤本肇先生の『柏木の薬篋笥』第3回に記載の調胃承気湯^{ちやういしやうきとう}は、大黄(苦寒)、甘草(甘平)、芒硝(苦寒)からなりますが、馬場先生自身の治験例として、娘さんがまだ小さかったころに40度の高熱で顔を真っ赤にして苦しがっていたとき

に、調胃承気湯を少量服用しただけですぐに37度まで下がった経験をお話しいただきました。

『柏木の薬篋笥』に解説されているように、「風邪を引くと熱が出てきますが体表が冷えて熱が表の冷えの下に集まると『悪寒』が生じ、さらに表の熱が病的に強くなると冷えは取れ『悪寒』がなくなる。すなわちあり余った熱が皮膚から胃のほうまで寄っていき、表裏が熱で一杯になるとうわごとを言うようになるが、調胃承気湯で胃の熱を下すことにより気血めぐりが正常に戻る」とのことでした。

黄連は苦寒、心に入り血を冷やして正常にし熱を取ります。ボク曰くには「血の虚熱を去り、虚熱よりくる諸証を治す、皮膚のかゆみまたはただれ、心下の痞、下痢出血、心煩、腹痛など皆それより生じる証候となす」とあります。黄連は黄連特有の皮膚のただれとかゆみ、赤みにいき、それをうまく捉えれば黄連湯はよく効くとのことで



東京中央・馬場英二先生



千葉・関口みよ子先生

した。

黄連湯は黄連、甘草、乾姜、桂枝、大棗、人参、半夏からなりますが、桂枝を黄芩に変えると半夏瀉心湯、黄連を柴胡に、乾姜を生姜に変えると小柴胡湯になります。黄連湯は胸中に熱ありですが、桂枝から黄芩に変え半夏瀉心湯になることによって病熱の位置が変わり胃中の邪気、腸間の熱に変わること。甘草瀉心湯は半夏瀉心湯の甘草の分量が増えたものですが、それだけでも心の虚熱を去る作用に変わり、冬に腎が強くなり心気が不足する時期の心のトラブルに効くとのこと。これらも、生薬の気味薬能をよく理解して処方を考えることにより応用できるということでした。

続く指導講演の皮膚は、千葉・(有)タカハシ薬局の関口みよ子先生による「皮膚病と昨今の食事情について」でした。

この時期店頭で相談の多い症例である、手湿疹（^{りんせつ}鱗屑）について解

説いただきました。手荒れによる皮膚のバリア機能の低下から水分がさらに逃げやすくなり乾燥・炎症が広がるメカニズムなので、乾燥を防ぎ角質に染み込んで保湿効果のある「オメガ369極」を使用すると根本から改善してくることでした。先生の店頭で撮られた写真から、ステロイド剤を使用しなくても、角質がはがれ赤くなっていた手が、滑らかに潤いが出て治癒している様子をはっきりと分かりました。

その他、異汗性湿疹（汗疱）、カンジダ性爪囲炎、指間カンジダ症、細菌性爪囲炎、手白癬、体部白癬などの症例を鮮明な写真とともに病態と使用した薬剤、改善後の変化を解説していただきました。

さらに、接触性皮膚炎の病態の変化を追いかけた貴重な写真をお見せいただきながら、湿疹の三角形で示される状態の変化と使用した薬剤の効果のほか、ステロイド離脱皮膚炎（WDD）の状態変化、

時系列の変化も解説していただきました。いずれもテキストの写真ではぼやけてしまいましたが、関口先生の撮られた症例写真が鮮やかにオンライン講演ならではの画像の良さで確認でき、理解が深まりました。

最後に関口先生の食事に対する考え方を解説していただきました。いまご自身も実践されている、ご飯に具たくさんのみそ汁の食事は、腸内の乳酸菌を元気にすること、腸活にはご飯が大切なこと、玄米だけだとミネラルを排出してしまうので白米をよくかんで唾液を出して食べること、味の濃い食べ物は早食いの原因になるので薄味が基本になることなどをお話しいただきました。

素晴らしいご講演をしていただいた両先生に、心から感謝申し上げます。

(レポーター 学術研修委員 加藤秀成)