



こころとからだに、
すこやかの”たね“。

なたね

ご自由に
お持ちください。

VOL.
23
TAKE
FREE

あの人朝ごはん
画家
中村 彰宏さん

なの花薬局の薬食同源。

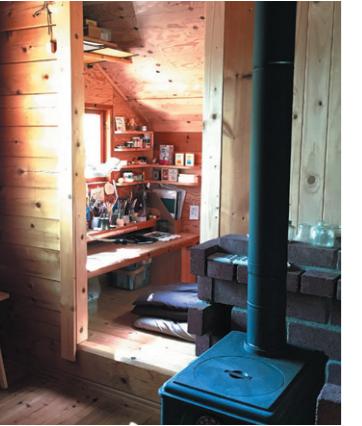
奇跡のマッシュルーム。
「小麥と、ばん馬と、清流と」
北海道・帯広・鎌田きのこ

「分とく山」野崎 洋光さん

直伝レシピ
谷村志穂エッセイ

なたねなの





『ちいさいけれど、そこにいるよ』

中村さんは絵を描くことを“旅”と表現する。旅の始まりは1991年に起きた湾岸戦争だった。
「テレビの画面越しでしたが、戦争で命が奪われることが戦後生まれの僕に想い出深い宿泊地の朝食。

好きな絵で生きていく。そう決心した中村さんは7年間勤めた会社を辞めて力ナダ・バンクーバーへ。宿泊先で出会った若者に中年女性を紹介され、彼女の家の屋根裏部屋で暮らすことになる。帽子のデザイナーで意匠登録（特許）を取得していた女性は、アパレルメーカーに自分を売り込むため、中村さんを専属イラストレーターと称して、ビジネスの場に同行させてくれた。ひょんなきっかけから絵を描く世界に飛び込むことになったのだ。

「あの頃は道端で絵を描いていたら突然商談を持ちかけられたり、ギャラリー

品タイトルは、『森の朝食』。2002年から北海道を拠点に活動している画家、中村彰宏さんの朝ごはんは、20代半ばにバックパックひとりでヨーロッパ14カ国62都市の街角の絵を描いて巡るスケッチ旅行の途中で出会った、スウェーデンのユースホステルの朝食、が原風景だ。

あの人朝ごはん

画家 中村 彰宏さん



一日の計は朝食にあり。



自信をつけて帰国。だが日本では、氏素性もわからずコネクションもない若者に、絵で生きていく道は閉ざされていた。無力さを感じ、ニューヨークで基礎から学び直そうとした矢先、留学するならばヨーロッパの絵を観てからにしなさいとアドバイスされ、スケッチ旅行へ出た。その旅先で出会ったのが、スウェーデンの朝食だった。歴史上の名画を目の当たりにし、街の空気や生活感を肌に染み込ませながら鉛筆一本でスケッチした経験が、今も創作の源になっているという。

「留学を終え、絵で少しは食べていけるようになりますが、僕は新しい挑戦を始めました。それは”自分の居場所づくり”です。北海道の森を切りひらき、ちいさなログハウスを妻とふたりで建て、そこを拠点にして新たな旅に出ようと考えたのです」。

建築現場の横にテントを張って野宿を半年。雪が降る前になんとかログハウスを完成させたが、大自然の中での暮らしは文字通りの命がけ。野鳥、エゾリス、エゾシカの”来客”は歓迎だが、ヒグマの足跡に怯え、寒さに凍え、時には視界ゼロの地吹雪。自然と共に生しながら絵を描く旅は続いた。



中村 彰宏さん

1966年、香川県生まれ。25歳の時に絵を描く“旅”を始め、92年～カナダ・バンクーバーでイラストレーターの職を得て活動を本格化。95年～The Art Students League of New York留学、2002年～北海道へ移住。今回のポートレートは、自身もファンであるオランダの作家で動物を擬人化した小説が世界的に知られるトーン・テレンヘンの『ハリネズミの願い』(新潮社)を読み、ニューヨークでイーゼルを使って絵を描いていた頃の自分を思い出しながら描いたオリジナル。

中村さんの絵は、気づいた人だけがほくそ笑むような、ちいさな発見を楽しめる作品も多い。それは、全体に影響を及ぼさないくらいの『ちいさいけれどそこにいるよ』という何か。「いつの間にか、必要なものだけを求める社会になってしまった気がします。意味が無いように扱われているものが、本当はとても大事だつたりする。無いようにしてしまった社会に少し違和感があります」と中村さん。

ただ絵を眺めて自由に空想する幸せ。正解だけを求められ、他である隙がない。そんな寛容の少なくなった時代に、中村さんの絵は私たちの心をそっと灯してくれる。

「移住生活も十年以上経ち、ようやく居住場所ができつづつあった5年前、CML（慢性骨髄性白血病）という新たな旅も同時進行することになりました」。

奇跡のマッシュルーム。 ～小麦と、ばん馬と、清流と～

北海道・帯広

鎌田きのこ



菜食 なの花薬局の 同源。

なの花薬局の

地域の宝を、再発見。
土地の「食」が、
人の元気と幸せを
つくるもと。

の花薬局の
薬食同源。

地域の宝を、再発見。土地の「食」が、人の元気と幸せをつくるもと。



菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。
「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が

し、風味豊かな醤油造りに成功しました。

ここは食の王国、北海道。上質な海のだしを追求した次に考えたのは、「山のだし」で美味しい醤油は開発できんだろうか、ということ。
実は、昆布や鮭節などに含まれる旨み成分はグルタミン酸。一方、椎茸などキノコ類に多く含まれる旨み成分はグアル酸といい、この2つを組み合わせると、旨みが数十倍になるといいます。「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

日本の食糧基地、北海道十勝（とかち）地方。緑、茶、黄色の四角い畑が続く北海道らしい風景は、まるでパッチワークの世界。その中心地・帯広市に「鎌田きのこ」があります。「香川県の醤油屋が、北海道でマッシュルームを作っているなんて不思議でした」といえば、昆布や煮干し、鮭節。椎茸に代表されるキノコ類も、立派な「旨み食材」であることをご存知でしたか？

だしといえば、昆布や煮干し、鮭節。椎茸に代表されるキノコ類も、立派な「旨み食材」であることをご存知でしたか？

「鎌田醤油は、だし醤油のパッケージとして厳選素材のだしをブレンドした醤油をたくさんの方に愛用いただいている。そこで上質な鮭節を求め、20年ほど前に北海道へ進出。オリジナルの鮭節原料を開発

しょう？」と話すのは、鎌田きのこ（株）代表取締役の菊地博さん。
鎌田きのこの始まりは、香川県で創業230余年を誇る老舗、鎌田醤油。なぜ、遠く北の大地でマッシュルーム栽培を手がけることになったのでしょうか。

北海道で 老舗醤油屋さんが、 マッシュルームを栽培？



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



①栽培ハウス内では温度、湿度、二酸化炭素濃度が徹底管理され、繊細なマッシュルーム菌を守っている。

②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



②『とかちマッシュ®』はコツンとした固さと、丸みを帯びた美しい傘の形が特徴。



日本一の小麦生産地と、
帯広の「ばんえい競馬」

菌床キノコの多くはオガ粉（木）に生えますが、マッシュルームは堆肥の培地（微生物が成長しやすいよう調製された土）で育ちます。日本では稻わらの原料が主流ですが、マッシュルームの主産地フランスでは小麦わらを使った、馬の敷きわら＝馬厩肥（ばきゅうひ）を原料とする堆肥が最高だとされています。

「十勝の風土を生かせるキノコは何か。考え方抜き、探し続け、最終的にたどり着いたのが、マッシュルームでした」。

「ここで、鎌田きのこに、いくつもの奇跡が！」

十勝は、日本一の小麦生産地。そのうえ帯広市は、世界最大級の体躯を誇る「ばん馬」が



とかちマッシュ® ブラウン
原種に近く、濃厚で野性的な風味。ソテーやオーブン焼きなど加熱料理がおすすめ。



とかちマッシュ® ホワイト
ほのかな甘みと上品な風味。どんな料理にも相性がよく、生のまま味わうサラダも美味。

菊地さんのおすすめは味噌汁!
「甘みが最高ですよ」



 **とかちマッシュ**

農業法人 鎌田きのこ株式会社
北海道帯広市川西町基線50番10号

<商品に関するお問合せ>

0120-46-0306 (受付時間/8:00~17:30・日祝 休)

オンラインストア <https://shop-tokachi.kamada.co.jp>

とかちマッシュ

検索

堆積土だといいます。
熟成させた馬の敷きわらの堆肥を、栽培ハウスの棚に敷いて種をまくと、白い菌糸が育ちます。そこにピートモスを覆いかぶせて伏流水を含ませると、マッシュルームは「気に」成長モードになるのだそう。その間大切なのは、温度・湿度・二酸化炭素濃度の徹底管理。するとマッシュルームが棚一面に顔を出し、ぐんぐん成長します。植え付けから出荷まで約1ヶ月。マッシュルームがひしめき合う様子は圧巻です。

天然に近い堆肥栽培。キノコにも風土が宿る。

「マッシュルームは収穫後も成長します。生きようとする力強さがある反面、接触や温度・湿度などの変化にとても敏感で、すぐに表面の色が変わる。弱

いのに、わがままなんです(笑)。ですが天然に近い環境づくりや日々の衛生管理など、ちゃんと向き合っていれば最高の香りと旨みを貰えてくれます」。
100%小麦わらの馬厩肥で栽培しているのは、国内では『とかちマッシュ』だけだといいます。

「ばん馬に使われる繊維が太くて丈夫な小麦わらだからこそ菌がしつかり育ち、高品質のマッシュルームになります。これは十勝という土地の恵みが授けてくれたもの。あまり知られていませんが、キノコも産地や使用素材によって味や香りが異なります。ぜひ食べ比べて違いを楽しんでいただきたいですね」。

弱いのに、わがまま。そう言いながら我が家のようにマッシュルームを愛おしむ菊地さん。この秋、『とかちマッシュ』に秘められた人と風土の物語に想いを馳せながら、旬の滋味をじっくりと味わいたい。

重い鉄ソリをひいてパワーと速さを競う世界唯一の「ばんえい競馬」の開催地です。国内では入手しにくい小麦わらですが、帯広では「ばん馬」の厩舎から出る小麦わらの馬厩肥が大量に手に入ります。つまり、本場フランスと同じ栽培環境が、帯広で実現できるのです。しかも、栽培舎の近くは日本屈指の水質を誇る札内川の伏流水に恵まれ、さらに害虫の発生が少ない十勝の冷涼な気候が、農薬不使用の安全・安心な栽培を可能にします。

小麦、ばんえい競馬、清流、冷涼な気候…。国内でも稀有な好条件が揃い、鎌田きのこは極上の『とかちマッシュ®』を育むことができたのです。

「当初は、だしの原料にしようとした栽培ですが、できあがったマッシュルームをフレンチのシェフに食べてもらつた旨みやハリを持った品質の良いマッシュルームだと褒めていただいて。ならば、そのまま販売してみよっと」。

半円の屋根が連なる栽培ハウスの中を特別に見学させていただくと、菊地さんは、もぎたてのマッシュルームを勧めてくれます。

さつくり! 新鮮な生の『とかちマッシュ』はとにかく心地よい歯触り。そして、噛むほどに濃厚な旨みと爽やかな香りが広がるのも印象的です。

『とかちマッシュ』の収穫はすべて手摘み。根元に付いた黒い土は、ピートモスという数億年かけて堆積したコケ類の

④ばんえい帯広競馬場は鎌田きのこから車で約20分ほど。マッシュルーム栽培に最適な小麦わらの馬厩肥が大量に入手できる好環境だ。



⑤堆肥舎で培地づくりを担う梅津さん。ばん馬の敷きわらを通気調整システムでコントロールしながら発酵させ、マッシュルーム専用の堆肥に仕上げる。

⑥傘の内側のヒダが色づくと、成熟して旨みが増しているサイン。



なたねの根

秋野治郎の日々研鑽

万が一の、 一“に”備える覚悟。



30年前、薬剤師向けの海外研修で米国に行つた。出国前、その話を聞きつけた地域の小児科医から、「トコンチンキ」という薬品を購入してきて欲しいと依頼を受けた。

トコンチンキは、子どもがタバコや防虫剤などの異物を誤飲した際、吐き出させるための催吐（さいと）剤として有用だったが、当時の日本では入手が難しく、OTC（一般用医薬品）として誰でも店頭で購入できる米国で入手してきてほしいというものだった。

当時、清涼飲料水などの空き缶を皿代わりにする人が多く、缶が放置されると子どもがジュースと勘違いしてタバコの吸殻を口に入れてしまう事故が頻繁に起きた。水に溶出する吸殻の二コチン量は子どもの致死量に値する。吸殻

を食べた場合、水を飲ませてはならない。応急処置は吐き出させることだが窒息などの危険もあり、子どもには身体的負担が大きい。催吐剤があることで、その負担を少し緩和することができる。米国西海岸の薬局を視察した私は、そこでトコンチンキの有無を尋ねた。薬剤師は「オフコース！（もちろんあるさ）」と答え、簡単に購入できた。私は興味本意で「この薬は売れるのかね？」と質問した。売れない薬品を在庫として長期に抱えることは、経営的には非効率だからだ。すると、薬剤師は襟を正してこう答えた。「今まで売れたことはないが、しかし私の存在理由は、この薬を用意しておることだ。あの薬局に行けば催吐剤がある。不測の事態に備えて24時間365日、地域の人々に安心を与えることが薬剤師の使命であり、誇りだよ」と。その言葉に私は衝撃を受けた。

話は現在に移るが、北海道のニセコ町は極上のパウダースノーが世界的に注目され、冬は長期滞在でスキーが楽しめる一大リゾート地として外国人観光客に立てる薬局・薬剤師でありたい。

されているが、コロナの影響で研修会は進んでいない。しかし、コロナ禍においてオンライン診療で緊急避妊薬が处方される可能性は充分にある。患者さまが暮らす地域にこの薬の取扱いがなければ、72時間以内の服用が難しくなる。日常的に求められる薬ではないが、万が一の「一、つまり目の前の一人のためにお役に立てる薬局・薬剤師でありたい。

全店取扱いの体制整備を提案したのは、地域薬局事業部の中堅を担う若き社員である。

「あの薬局に行けば、あの薬がある」。経営的には非効率かもしれない。しかしリスクを恐れずに社会的使命を全うする。24時間365日、地域の人々に安心を与える薬局・薬剤師であることが、真の「まちの灯り」ではないだろうか。

今回の提案が若き社員から発案され、新しい企業文化が芽生え始めたこと

百年企業になる、と未来を感じた。

大人気だ。レストランやバーも充実し魅力を増す一方で、外国人観光客の「望まない妊娠」という場面も増えていた。だが、新千歳空港の国際線ターミナルでは、緊急避妊薬（アフターピル）の取扱いがない。ある時、外国人観光客が店頭でその薬を求めたが、応対する販売員が「何のピルか？」と聞き返す姿を見かけ、私は同じ仕事に従事する者として恥ずかしくなった。女性の権利の選択(birth control)に対する日本のリテラシーの低さを目の当たりにした気がした。先進国では緊急避妊薬はOTCとして店頭販売されている。しかし、日本では倫理的な問題が影を潜め、取扱いには未だ慎重である。

2020年4月。新型コロナウイルス感染症の影響による限られた措置下ではあるが、感染拡大防止を踏まえた医療機関のオンライン診療（通信機器を使用した遠隔診療）を受診した後、オンラインでの服薬指導・薬剤送付が可能になった。それに伴い、オンライン処方の場合、薬剤師は条件不問で緊急避妊薬を取扱うことができる（※）。そこで、私たち「なの花薬局」は全国411店舗（2020年10月1日現在）、つまり全店で緊急避妊薬を取扱うことを決断した。

緊急避妊薬は性交渉後、72時間以内の服用が推奨されている。一刻一錠“を争う”その薬を、求める人の手に届くようにしたい”という思いからだ。

本来、オンライン処方による緊急避妊薬の取扱いには、薬剤師の研修が義務化

秋野 治郎

株式会社メディカルシステムネットワーク
代表取締役副社長・薬剤師

北海道小樽市生まれ。北里大学薬学部卒業。小樽市内で地域薬局を創業、経営していたが、「高齢化社会における医療インフラ整備に貢献したい」という志に賛同してメディカルシステムネットワークの設立に参加、代表取締役専務を経て、現在、副社長。趣味はスキーと登山、古民家の再生。地域に伝わるケアに関わる品々を収蔵した「小樽もったいない博物館」のオーナーである。

※緊急避妊薬の詳細は、「なの花薬局の挑戦」P11～12に記載。

緊急避妊薬を 知っていますか？

緊急避妊薬と聞いて、どんなお薬をイメージしますか？

「なの花薬局」をはじめとするメディカルシステムネットワークグループの薬局では、全店舗でこのお薬を取り扱っています。今回は、緊急避妊薬がどんなお薬で、どのようにして手に入れることができるのか、詳しくご紹介します。

緊急避妊薬とは、妊娠を防ぐためのお薬です。お薬を服用することで排卵を抑えたり、受精卵の着床を防ぐことで高い確率で妊娠を防ぐ効果が期待できます。ただし、このお薬には重要なポイントがあります。それは、性行為から72時間以内の服用です。服用する時間が遅くなるにつれて、妊娠を防ぐ確率が低下してしまいますので、できるだけ最短でお薬を服用することが必要です。

緊急避妊薬をもらうためには

さまざまなかっこに迅速に対応できるよう、現在、3つの方法でお薬を処方してもらうことができます。

対面診療

医療機関や薬局が近くにある場合には、受診後、医療機関や薬局でお薬を受け取ることができます。

オンライン診療

近くに医療機関や薬局がない場合、スマートフォン・タブレット・PCのビデオ通話機能を利用したオンライン診療で処方してもらい、薬局でお薬を受け取ることができます。

新型コロナによる期間限定対応

新型コロナウイルス感染症の影響による期間限定の緊急対応として、オンライン診療後、FAX等での処方せん送付による「遠隔服薬指導・薬剤の送付」も可能になっています。

さらに詳しい情報は
なの花薬局「緊急避妊薬」特設サイトへ



薬剤師が
手渡すものは、
薬、だけじゃない

世の中には「望まない妊娠」という社会問題があります。不適切な性交渉や性被害など原因はさまざまですが、「望まない妊娠」により、人工妊娠中絶や子どもへの虐待などに繋がっている現状があります。最近では新型コロナウイルス感染症の流行により、より増えているといわれています。もし、緊急避妊薬を服用する選択肢を知っていたなら、「望まない妊娠」を少しでも防ぐことができ、女性の体や心に大きな負担をかけることを軽減できるかもしれません。世の中の社会問題を大きく変えることは難しいですが、お薬一つで変えられる世界があります。医療を支えることはもちろんですが、私たちは、一人ひとりの日常生活や人生を支える「地域薬局」でもありたいと考えています。

お薬を飲む時に感じる疑問や副作用、体調の不安など何でもお気軽に。

「服薬期間中のフォロー」を始めます

薬剤師の在り方が今、大きく変わっています。

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」(薬機法)の改正により、薬局では、服薬期間中のフォローが義務化されました。これは、今まで以上に患者さまがより安全に安心してお薬を飲んでいただくために、薬剤師が最も身近な医療人として相談できる仕組みでもあります。また、薬剤師から医師へ情報を共有するため、患者さまの健康を最適にサポートできるメリットもあります。



Q3 聞いた情報はどうなるの？

お薬を処方した医師と情報を共有し、患者さまをサポートしていくします。薬局そして薬剤師は、一番身近な、健康の相談役。医療機関やご家族に言えなかつた些細な悩みや体調に関する不安などもご相談ください。

Q1 服薬期間中のフォローって何？どんな人が対象なの？

お薬の服用期間中の健康管理を継続的にサポートすることです。これは、すべての患者さまが対象ですので、ご希望の方はいつでもお申しつけください。また、薬剤師が総合的に判断し、服薬期間中のフォローが必要な患者さまにはお声がけさせていただきます。



Q2 どのような方法で服薬期間中のフォローをするの？

患者さまが、より安全・安心にお薬を飲んでいただくために「服薬状況」や「副作用の有無」などを電話やビデオ通話ツールを用いて確認させていただきます。



Q4 服用しているお薬以外のこと話をしてもいいの？

お薬を飲む際のお困りごとや、ご自身の体調の変化や病気に関することがから生活习惯まで、気になることを気軽ににお伝えください。

Q5 どのようなメリットがあるの？

薬剤師が継続的に患者さまのサポートを行うことで、「残薬がなくなつた」「服薬状況が改善した」「副作用の早期発見につながった」というお声が多く聞かれています。お薬を飲む際のお困りごとや疑問、病気に対する不安を取り除くことで安心して日常生活を送つていただくことにつながります。また、医療機関と情報を共有し、最適な治療効果が發揮できるようにしています。

Q6 スケジュールはどう決めるの？当日、用事があつたら？

飲んでいるお薬によって内容は異なりますが、スケジュールは患者さまお一人おひとりと相談した上で決めていきますのでご安心ください。

なの花薬局は「健康サポート薬局」へ。

こちら

セルフメディケーション部!



吉丸女性ヘルスケアクリニック



吉丸女性ヘルスケアクリニック

院長 吉丸 真澄 先生

日本産科婦人科学会認定産婦人科専門医、日本女性医学学会認定女性ヘルスケア専門医、日本抗加齢医学会認定抗加齢専門医、日本医師会認定健康スポーツ医、NR・サプリメントアドバイザー。月経困難症や更年期障害など“女性医学”の分野を専門とする。

女性ホルモンの減少が、全身にわたる不調に関与

鈴木 更年期は症状が多く、程度も人それぞれです。なぜ女性の体にこのような現象が起こるのでしょうか？

吉丸 日本人の平均閉経年齢は49.5歳とされており、更年期とは、閉経の前後5年を合わせた40代半ば～50代半ばの10年間くらいのことを指します。この時期に起こる症状を「更年期症状」といい、さらにその症状によって日常生活に影響が出る状態を「更年期障害」と呼びます。この更年期に大きく関係する臓器が、卵巢です。卵巢の機能が低下すると女性ホルモンのひとつ、エストロゲンが大きく搖ぎながら低下します。このエストロゲンのゆらぎが、更年期症状や更年期障害を引き起します。この時期に起こる主な原因とされ、症状の現れ方には個人差があります。

鈴木 卵巣は、生理や妊娠、出産に大きく関わりますが、更年期症状は全身に不調が現れます。

吉丸 エストロゲンは全身各所に関わる重要な女性ホルモンです。皮膚、血管、腸などにも受容体があり、閉経後に工場保つ機能が低下して動脈



＜聞き手＞
大塚製薬株式会社
ニュートラシユーティカルズ事業部
女性の健康推進担当

鈴木理沙さん

硬化が進行するなど、全身に作用を及ぼします。ホットフラッシュといわれる、ほてりや突然の発汗、動悸や息切れなどの血管運動神経系に症状が始め、さらに、めまい、頭痛、不眠や憂うつ、集中力の低下といった精神神経系の症状、また、生殖器の乾燥や骨密度の減少など、目に見えない部分にも症状が現れます。

鈴木 それらはエストロゲンの減少が引き起こすものですが、改善方法はあるのでしょうか？

吉丸 治療法としてはまず、ホルモン補充療法をおすすめしています。ホルモン補充療法は、更年期症状を改善する効果に加えて、骨粗しょう症はじめ、高血圧やコレステロール

今回のテーマは「更年期と女性の健康～閉経を境とする体の変化とホルモンケア～」

ほてり、突然の発汗、生理不順、イライラ、動悸、関節痛…。更年期は女性の人生の中で、最も体の変化を感じる時期です。

いつ終わとも知れぬ辛い症状が続くこの時期、体の中では何が起きているのでしょうか。

その仕組みと対処法について専門医に教えていただきました。

数値の上昇、動脈硬化の予防効果も認められています。さらに、症状の現れ方に応じて、女性ホルモンのバランスを整える漢方薬などを組み合わせて改善していくこともあります。

改善効果の確認された注目成分「エクオール」

鈴木 加齢に伴うエストロゲンの減少は避けられないものですが、更年期症状を緩和するために自分自身で行えるケアはありますか？

吉丸 食生活ですと、栄養バランスを重視した上で、大豆を含む食品を摂取することをおすすめします。また、有酸素運動を習慣化するなど、日常生活を整えることも更年期対策に有効です。

鈴木 当社では、女性の健康と美容に関する研究を長年続けており、近年、「エクオール」という成分に注目しています。

吉丸 「エクオール」は、大豆イソフラボンを腸内細菌で代謝することによりつくられる成分で、女性ホルモンのエストロゲンによく似た働きを持つています。更年期障害の代表的な症状である「ほてり」や「肩のこり」を改善（図1）、肌に対する効果を示すデータ報告（図2）もありますので、ホルモン補充療法に抵抗がある方や、乳がんの既往歴がありホルモン補充療法ができない方には、別の選択肢があるという点で有効だと考えています。

鈴木 更年期症状が強く出ない方は、大豆イソフラボンのエクオールが関与している可能性もあるということでしょうか？

吉丸 その可能性は大いにあります。豆イソフラボンのエクオールが関与している可能性もあるということでしょうか？

鈴木 残念ながら、誰もが体内で「エクオール」をつくり出せるわけではありません。腸内に「エクオール」を産生できる菌を保有しない

人です。



「エクオール」を産生できない方、また産生できる方でも毎日大豆を食べるのが面倒だという方も「エクオール」を含有するサプリメントの活用を検討してみるのもよいでしょう。食品なので安全に摂取できることもおすすめするポイントです。

人生100年時代、「健康寿命」の鍵は更年期

鈴木 元気に日常生活が送れる「健康寿命」を延ばす上で重要なポイントは何ですか？

吉丸 私が重点を置くのは、骨量です。女性の場合、閉経後に骨密度が極端に低下する傾向にあり、対策を行っていない方は閉経後5～10年で骨粗しょう症になる可能性が高いといえます。女性が必要介護となる原因疾患では、骨折・転倒による関節疾患を加えた運動器疾患が上位なのです。転倒して大腿骨を骨折すると寝たきりのリスクも高まりますので、それらの予防として更年期症状へのケアや治療は重要だと考えています。

鈴木 骨密度の低下を抑制する対策はありますか？

吉丸 基本はバランスのよい食事です



エクオール検査キットは、オンラインストアなどの花北海道ドラッグでもお求めいただけます。

の花北海道 エクオール検査

検索

吉丸

吉丸 基本はバランスのよい食事です

吉丸 基本はバランスのよい食事です

吉丸女性ヘルスケアクリニック

千葉県市川市南八幡4-7-12 ラ・パシフィックビルB 地下1階

TEL:047-377-3636(完全予約制)

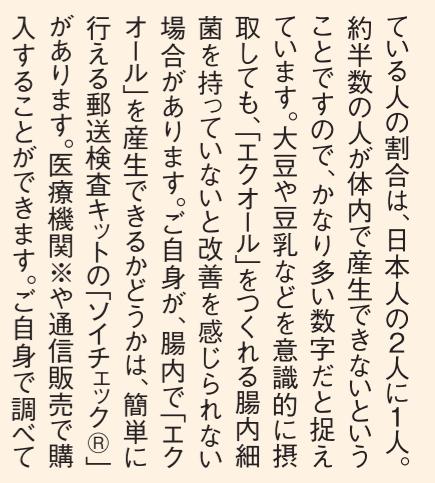
診療時間:月・火・木・金

9～13時・15～17時、土

9～13時

水・日曜、祝日休診

<https://yoshimaru-womens.com/>



ている人の割合は、日本人の2人に1人。約半数の人が体内で産生できないといつ

ことですので、かなり多い数字だと思います。大豆や豆乳などを意識的に摂取しても、「エクオール」をつくる腸内細

菌を持っています。ご自身が、腸内で「エクオール」を産生できるかどうかは、簡単にわかる郵送検査キットの「ソイチエツク®」があります。医療機関※や通信販売で購入することができます。ご自身で調べて購入してください。

場合があります。ご自身が、腸内で「エクオール」を産生できるかどうかは、簡単に

取しても、「エクオール」をつくる腸内細菌を持っています。ご自身が、腸内で「エク

オール」を産生できるかどうかは、簡単に

取しても、「エクオール」をつくる腸内細菌を持っています。ご自身が、腸内で「エク

コロナ対策で増える肌トラブルに。

na no+ ha na でスキンケア

オンラインストアでの
ご購入も可能になりました!

楽天市場 nanohana戎橋店



なたね読者様 限定特典

オンラインストアでご購入の際、ご要望欄に
「なたねを見た」とご記入いただくと、

税込合計価格より **5%OFF**

lavera
NATURKOSMETIK

ラヴェーラ：世界各地の有機栽培農園から集められるハーブや花、果実など、貴重な植物をベースに作られるドイツ生まれのオーガニックコスメブランド。



1本で洗顔・スクラブ・マスクの3役をこなす洗顔料。
3 in 1 ディープウォッシュマスク
125ml ¥1,300(税別)



軽いテクスチャーで
肌なじみのよい日中用クリーム。
ベーシックモイスチャーライジングクリーム
50ml ¥2,200(税別)



nanohana戎橋店

大阪・道頓堀、目の前にあるグリコ看板が目印の「nanohana 戎橋店」。話題のコスメから、メイクアップ、スキンケア、ヘアケア & ボディケア、サプリメントまで、美と健康に関するアイテムが豊富に揃い、ブランドの垣根を超えて自由に試すことができるヘルスケア&コスメティックストア。大阪の観光名所としても人気の看板をバックに撮影できるインスタスポットも好評です！

大阪府大阪市中央区斎橋筋2丁目4-5
TEL 06-6211-0013
営業時間／10:00～22:00・年中無休

※営業時間は異なる場合がございます。
詳細はwebサイト(<https://www.nanohana-cosme.jp/>)よりご覧ください。

なのはな えびすばし



なの花薬局がプロデュースするヘルスケア&コスメティックストア「nanohana 戎橋店」は、人気の韓国コスメをはじめ、有名ブランドコスメ、スキンケアやヘアケア、ボディケアアイテムまで約9,000品目を取り扱っています。なかでも、海外のナチュラル＆オーガニックブランドなど、ドラッグストアでは取り扱いの少ない自然派アイテムも充実。今回は、その中からドイツ生まれのオーガニック・スキンケアアイテムをご紹介します。

女優 福地桃子さん

NHK連続テレビ小説「なつぞら」でヒロインの姉妹役を好演し話題に。
「なの花薬局」webサイトでは、CMを公開中！



あたりまえの一日が
どれほど大切か、
誰よりも知っている。
体が、痛みや苦しみから
解放されるだけでなく、
心が、あなたしく生きられる
毎日であってほしいから。

薬剤師が
手渡すものは、
薬、だけじゃない。

なの花薬局の決意表明 “**薬剤師が手渡すものは、薬、だけじゃない**” を企業広告として発信中。

薬剤師の役割は時代とともに変化しています。しかし、わたしたち「なの花薬局」は医薬品全般の専門家として地域の皆様の健康維持増進を支え、薬によって患者さまの“健やかな日常”を守る存在でありたいと考えています。

企業広告では、医療人として強い使命感と、一人の人間として患者さまに寄り添い、支え続ける意思を表現しています。

今日はタイ式ヨガで！

今日は

足のむくみを取り除く ポーズに挑戦！

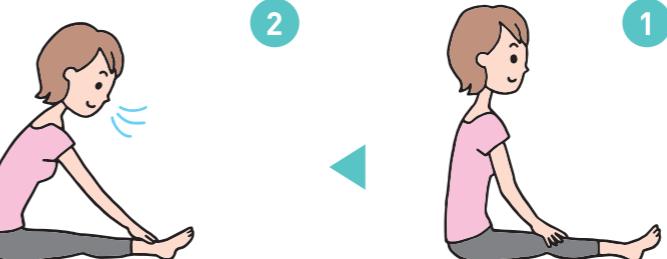
タイに伝わる健康法からヒントを得た「ルーシーズヨガ」には自己整体の意味があり、あまり激しい動きが無いのが特徴です。今日は、「足のむくみを取り除くポーズ」に挑戦。最初に基本姿勢と呼吸法を覚えてから始めるべより効果的ですよ。

それでは、スタート！



今回のインストラクター あきこ 先生

ルーシーズヨガ「rusie rusie」代表。国内外でモデルとして活動する中、タイでルーシーダットン（タイ式健康法）と出会い、習得。タイ健康促進団のエクササイズプログラムを監修するなど、タイ人にルーシーダットンを指導する唯一の日本人。ルーシーズヨガを幅広い世代に指導し支持を得る。



鼻から大きく息を吸い、
口からゆっくりと息を吐き出しながら
両手を前に伸ばし、前屈します。



息を吸う時は「1」、吐く時は「2」を数えながら
ゆっくりと。



大きく息を吸いながら体を
起こし、つま先を自分の
体の方に引き寄せます。

体を起こす際、できれば背筋を
伸ばし、目線は斜め上に。
この時、ふくらはぎが気持ち良くな
っているかを確認しましょう。

手がつま先に届く範囲まで
膝を曲げてOKです!
無理のない姿勢で行いましょう

息をゆっくりと吐きながら、
ラクな姿勢に戻します。

③④を3回繰り返します。



1.フー お誕生日ケーキのろうそくを消すイメージ
2.シー 静かにして欲しい時の「シー」のイメージ
3.シュー 風船がしばむ時の「シュー」のイメージ

いずれも口元に力を入れず、歯の隙間から少しづつ息を吐き出すようにします。

自分のやりやすい吐き方を選びましょう。



地域の健康コンシェルジュ 東京マルシェ



- 日本で最も「タベルコト」にこだわったデイサービス
- 毎日の運動習慣「ウコクト」にこだわったフィットネススタジオ
- ウェルネスにこだわったインターネット配信型テレビ局「健幸TV」を運営

東京マルシェ ウェルエイジングスタジオ

東京マルシェ池上

東京都大田区西蒲田2-5-1 クレードル池上

TEL:03-3751-1139

<https://www.tokyo-marche.jp>

なの花薬局の「運動の時間。」は
動画でもご覧いただけます。

こちらからアクセス!



野崎 洋光さんに学ぶ

秋茄子とピーマンと豚肉の味噌炒め



しっかり味で、ご飯がすすむ一品です。
暑さがひと段落し、秋に実る茄子は皮も実も
引き締まって食感がよく、茄子と相性の良いごま油、
そして味噌や豚肉の旨みと相まって、
こっくりとした味わいが楽しめますよ。

エネルギー(1人分) / 377kcal 食塩相当量1.9g

[材料2人分]

◎茄子	1本
◎ピーマン	2個
◎豚バラ肉(薄切り)	100g
◎ごま油	大さじ2
(A)	
◎信州味噌	30g
◎砂糖	大さじ1
◎酒	大さじ1

ワンポイント

- ・豚バラ肉は、さっと下茹しておくことでアクが取れ、また、お肉がほぐれて炒めやすくなるので炒めすぎを防ぎます。
- ・(A)の材料は、先に混ぜておくとダマにならなくて済みます。茄子はしなりさせず、少し食感が残るくらいの焼き具合がベストです。



日本料理「分とく山」

都心にあって隠れ家のような趣のお店。
お料理はもちろん野崎さんの気配りも評判です。
【住所】東京都港区南麻布5-1-5
【TEL】03-5789-3838
【営業時間】17:00~21:00L.O 23時閉店
【定休日】日曜

野崎 洋光さん

1953年、福島県生まれ。東京グランドホテル、八芳園を経て、西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に「分とく山」を開店し、現在は5店舗の総料理長として統括。調理科学、栄養学をふんだんに用いた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。食育活動にも力を入れている。「つなげていきたい野崎洋光の二十四節気の食」(家の光協会)他、著書多数。



秋刀魚の年

あなたねの力を感じる人の出会いや出来事を、作家・谷村志穂さんが綴っていきます。

テニス仲間、と言つては失礼になつてしまふのだが（実力が違うので）、同じマンションで時折、コートでも一緒に練させていただく方がいる。

私より少し年上、多方面の趣味をお持ちだ。

「今度はいつ頃なら行けますか？」

「どうぞ、いつでもお声をかけてください」

マンションで偶然会うと、これまでもよくそんな立ち話をしてきたのだが、つい最近になって、ある告白を受けた。

「実は、ゴルフをはじめたんですよ」お嬢さんに誘われて決心した、スクールにも通い始めたとのこと。少々照れたように話される様子に、ゴルフじゃござりできないなど、一抹の寂しさを覚えていた。

私はゴルフには縁がなかつた。

小津安二郎監督の『秋刀魚の味』という映画がある。最近になって何度も観る機会があり、いつも

この地を好んだ一人の映画人が、中学の同窓会に出た時の話が元になつてできた映画が『秋刀魚の味』だと知る。監督の遺作である。

実際に同窓会のシーンは生き生きしている。

という。

笠智衆演じる主人公は、妻に先立たれた独り身だ。母親に代わって家事の一切を任せていた年頃の娘がおり、彼女を嫁に出さねばだめだと、同窓生たちに心配される。

一九六一年公開の映画、たまたま自分が生まれた年の日本がどんなだったかを垣間見る機会にもなる。当時先端だったはずの団地には長男夫婦が住んでいたが、若い妻はお隣の家に行つて「トマト貸して」と大らかに頼む。どの家にも窓が開いていて、逆に涼やかに見える。屋根のない広々した駅ホームに佇む男女の会話も朗らかだ。

谷村志穂



ここに、ゴルフも出てくるのだった。

佐田啓二演じる長男は会社員で、昼休みにどこかの屋上で「ゴルフボールをばんばん試打している。そのゴルフクラブが欲しいのだが、家に帰ると妻にやかましいくらい、「サラリーマンの分際で『ゴルフなんて贅沢なのよ』と叱られる。

そうそう、そんな気持ちがあつたなど私も思いながら観ていた。サラリーマンどころか作家の分際で、ゴルフなんて贅沢だ、と。

そうして時間が経ち、縁はないままで構わなかつたはずなのだが、幾つか偶然が誘い水となる。

何しろ突然、マンションのテニス仲間が「ゴルフをはじめ、そんな折に自分の娘が宣言もなく大学のゴルフ部に入ったのだ。

それで思わずことだらけ自分でも妙に関心が向き始めたのだと友人たちに話したら、待つてましたとばかりに、「ゴルフは歳をとつてもできるんだから」という、素晴らしい励まし。

しない、しない、どずっと断ついたことをはじめるのは勇気につい。あまり好きではなかつた「ゴルフウエア」を着て、長い棒で、足元に止まつている小さな球を打つ。そこにじつとしているはずの球に当たらなかつ

が続いていた。それも楽しそうに見えたのが私の発見だつた。

「ゴルフの話を書くのに小津監督の映画にまで寄り道させていただいたのは恐縮しつつ、その映画に描かれた主人公たちもおそらく今自分が同じ年齢なのだと察する。すでに老いの入り口に立ち、迫り来る孤独とどこか清々しく向き合つている。

映画には実は秋刀魚は一度も登場しない。その理由は語られていない

たときの相当なショックからはじまり、すぐに、信号待ちで傘を振っていた人の気持ちまでわかるようになつていく。

娘の大学ゴルフ部では、各自の重たい道具を全て担いでたくましくラウンドを回るようだし、移動のため車の運転も役割分担して出かけるようだが、五十代後半の新人は比較的気楽だ。下手すぎるのが恥ずかしいことくらいで……。

テニス仲間は、ついに友人ともゴルフコースでラウンドするようになつたと、フェイスブックに紹介されていた。

「誘つていただかなれば、生涯族限定「ゴルフになるところでした」と、書かれていた。

誘つた側の方も、

「脊椎管狭窄症の診断を受け久しく、ゴルフからは遠ざかつていたのですが」と、コメントされていて、そこに両方の友人たちが、「ゴルフをはじめたのですね。今年一番嬉しいニュースです」

「ぜひ、僕が会員になっているコースへ行きましょう」

「そういう名門コースは、夢のまた夢です」

「どうしよう、ゴルフならではのどうか、年齢ならではのやり取り

いようだが、かつて兵役に取られた小津監督は、戦時中ノートに書き記したご自身の好きなものに「麦」「浮草」などとともに「秋刀魚」があつたのだそうだ。それら全てが、映画のタイトルになつた。

『秋刀魚の味』は遺作となり、監督は翌年六十歳で他界された。その映画公開の年に生まれた私が、今は慣れないゴルフクラブを振り回している。



北海道札幌市生まれ。北海道大学農学部で、応用動物学を専攻する。1990年にノンフィクション『結婚しないかもしれない症候群』がベストセラーとなる。2003年長編小説『海猫』(新潮社)が、第十回島清恋愛文学賞を受賞。他に、女性の医師を主人公にした『余命』、『尋ね人』『大沼ワルツ』(小学館)、命をつなぐ先端医療に挑む医師たちを描いた『移植医たち』(新潮社)がある。最新小説は児童自立支援施設を舞台とした『セバット・ソング』(潮出版)。10月末には『りん語録』(集英社)が刊行になる。

