



成光は独自の薬と人を創る会社です

成光薬品工業株式会社  
〒635-0834 奈良県北葛城郡広陵町大塚739  
TEL 0745-55-0044 FAX 0745-55-5269  
URL http://www.asm.ne.jp/~seikou/

理念

○漢方薬医薬品の販売は、一人一人の人間を大切に救う事ができる神の御業である  
○中身は日本一、天下一、神に捧げる品也  
○人を育てるとは、天に通じる心をみがく事にある



徳尾様 明治時代の版木より

お腹の中で大活躍!!

「草根木皮」が9種類!!

【ガジュツ】

インド、ヒマラヤ地方原産、シヨウガ科の多年草である。地上部が枯れる冬、根茎を掘り起こし、土を落としひげ根を取り除き天日乾燥する。

【オウバク(キハダ)】

山地に自生するミカン科の落葉高木である。夏の土用前後に12〜13年生以上の樹皮をはぎ取り、表面のコルク層を除いて天日乾燥する。

【ビャクジュツ(オケラ)】

日当たりのいい山麓に見られるキク科の多年草である。秋、葉が枯れて黄色くなった頃、根茎を掘り、ひげ根を取り除き、天日乾燥する。

胆汁分泌促進作用、胃潰瘍形成の抑制などの作用、ピロリ菌の除菌効果なども明らかにされている。

苦味健胃、整腸薬として胃腸炎、腹痛、下痢に用いられる。主成分のペリンは大腸菌、チフス菌、コレラ菌に対して殺菌性を持ち、黄色ブドウ球菌、淋菌、赤痢菌などに対して抗菌作用を持つ。

体内の水分代謝を正常に保つ作用があり、健胃利尿剤として利用される。特に胃弱体質の下痢によく効き、慢性胃腸病のお腹の張りや、冷えによる腹痛にも効果がある。

【オウゴン(ユガネバナ)】

中国北部原産、シソ科の多年草で、春と秋に根を掘り、地上部を除き、天日乾燥する。抗炎症、抗アレルギー作用、活性酸素除去、肝障害予防などの効果があり、漢方処方でも高頻度で利用されている生薬である。

【カンゾウ】

中国北西部、シベリア南部、中近東ヨーロッパ南部などに分布するマメ科の多年草である。秋に根及びつる性の茎を採取し、天日乾燥する。

赤玉胃腸丸



第2類医薬品



コタン 生薬クイズ!!

写真の生薬がわかりますか!? 答えは左

【チョウジ(クローブ)】

インドネシア(モルッカ諸島)原産フトモモ科の常緑小高木のつぼみである。8月頃と1月頃に収穫する。胃腸の働きを促進する作用や、肝臓の解毒作用を助ける作用、鎮痛などの働きがあり、芳香性健胃薬として用いる。肉料理のスパイスとして有名。強い香りを持つので、百里香とも呼ばれる。多くの精油(クローブオイル)を含み、歯痛やアロマオイル、日本刀のさび止めなどに使われる。

【ケイヒ(シナモン)】

中国南部からベトナム原産クスノキ科の常緑樹の樹皮である。樹皮をはがしやすいため雨期に収穫する。菓子類の香味付けとして広く馴染まれているが、胃腸の働きを促進する作用、身体を温め、発汗作用があるので、風邪薬、鎮痛鎮痙薬、解熱鎮痛消炎薬、保健強壯薬、婦人薬など多くの漢方薬にも配合されている。

【シヨウキョウ(シヨウガ)】

熱帯アジア原産、シヨウガ科の多年草である。晩秋に根茎を掘る。日本、中国で古くから香辛料、薬用として用いられ、ヨーロッパにおいても香辛料として古くから知られ重要な生薬の一つである。抗けいれん、消化促進、水分代謝をよくする。芳香と辛味により、芳香性健胃薬として用いる。

【アロエ(ロカイ)】

薬用に用いられるのは南アフリカ原産、ユリ科多年草のアロエ・フェロックスなどである(写真はキダチアロエ)。葉を切り、葉汁を集め、煮詰めて黒い塊としたものを用いる。少量なら消化不良、胃炎などに効き、量を増やすと下剤となる。

一般に「医者いらず」として民間で栽培されているものはキダチアロエといい、同様の効果は期待できるが、生汁の服用は注意しなければならず、特に妊娠、月経中の婦人は服用を避ける。

用法用量  
成人15歳以上 1回1包(50粒)  
8歳以上15歳未満 1回1/2包(25粒)

1袋 2包入 300円+税  
1箱 30袋入 9,000円+税

答え

- ①ケイヒ ②カンゾウ ③シヨウキョウ  
④チョウジ ⑤オウゴン ⑥アロエ(キダチアロエ)  
⑦ビャクジュツ ⑧オウバク ⑨ガジュツ

成光薬品の相談窓口

成光薬品では相談窓口を開設しております。お電話の際は「相談窓口お願いします」と、お気軽にお申し付けください。

相談窓口 0745(55)0044

受付時間 10時~17時(土・日・祝を除く) 相談窓口担当者 管理薬剤師 小原 喜博

くすりのご用命は

胃腸は、自律神経の働きと密接な関係があります。食事のとき、緊張していたり不安があったりすると、食事がのどを通らないことがあります。これは自律神経のひとつである「交感神経」が働き、胃腸の動きを抑えてしまうため食欲がわかなくなるのです。

反対に、リラックスした状態で食事すると、もうひとつの自律神経である「副交感神経」が働き、食べ物が消化されやすくなります。胃腸を守るためにもなるべく一人きりの食事を避け、みんなが楽しい食事を心掛けてみましょう。

ストレスによる胃腸の症状



一般にストレスとは、精神的・肉体的に負担となる刺激や状況をいい、そのストレスによって最も影響を受けるのが胃腸です。

従って、胃腸の不具合の原因の第一位はストレスです。



胃腸と「ストレス」