

## 膠飴 SACCHARUM GRANORUM

(別名)

飴糖<sup>15) 17) 19) 20) 21) 23)</sup> 飴<sup>15) 17)</sup> 飴糖・軟糖・糖飴<sup>15)</sup> 硬糖(カタアメ)・  
ぶつぎりあめ<sup>17)</sup>

(基原) 4) 5) 7) 8) 14) 17) 19) 20) 21) 22)

イネ科 (*Gramineae*) の粳米、糯米、大麦、小麦、粟、(とうもろこし、ヨク  
イニン)<sup>7)</sup> などの澱粉質に富んだ種子を蒸して粉末にし、それに麦芽を加えそ  
のアミラーゼを利用して発酵糖化して製したあめ。

(性状) 3) 7) 8) 17) 19) 20)

軟・硬の2種があり、軟らかいものは黄褐色の粘性の高い(軟膏様の稠度)濃  
厚な液体であり、硬いものは軟らかいものを攪拌して空気を混入し凝固させた黄  
白色のものである。

薬用には軟膠飴がよい。<sup>19)</sup>

(産地) 3) 4)

全国各地(愛知県)

(品質) 3) 7) 8) 17)

・糯米(もち米)を原料としたものを最上とする。(黄色～琥珀色)  
・粳米(うるち米)を原料としたものを次とする。(無色に近い淡黄色)  
実際には粳米でつくったものが多く用いられた。

製造の際に麦芽を多く入れると色は濃く、赤くなる。

(ウチダ和漢薬・糯米・粳米・小麦に麦芽を加え水飴状にしたもの)

(成分) 3) 4) 5) 7) 14) 20)

膠飴の成分については、膠飴そのものの成分研究についての報告が見られないので、正確には把握できず、せいぜい麦芽糖、dextrin、蛋白質、脂肪ぐらいしかどの文献にも記載されていません。膠飴の含有成分は、原料として用いる穀類によってもいくらか異なるでしょうし、加熱、発酵、糖化過程を経て製造されるので、原料とは異なっているのでしょうが膠飴の一つの原料として用いられている粳米、つまりうるち米の成分がある程度分かっていますので、参考までにのせますと、

澱粉, dextrin, arabinoxylan, xylan, edestin, glutenin, oryzanin, phytin, phytic acid, cerebroside, glutelin, cerotic acid-melissyl ester  
などがそうです。

(現代薬理) 3) 5) 7) 14)

未詳

現在までのところ、成分および現代科学的な薬理作用の解明については、まったくといって良いほど行われていませんので、残念ながら現代科学的な薬理作用については未詳です。

(古典的薬効・薬能)

薬味：甘<sup>5) 3) 8) 17) 19) 20) 22)</sup>

薬性：温(微温<sup>15)</sup>) 3) 8) 17) 19) 20) 22)

帰経：脾・胃・肺<sup>3) 19) 20)</sup>

薬能：補中緩痛・潤肺止咳<sup>3) 4) 5) 8) 17) 19) 23)</sup>

滋養強壯の効と、急迫症状を緩和する作用<sup>7) 14) 21) 22)</sup>

《名医別録》…「主ニ虚乏ヲ補イ、乾キヲ止メ、血ヲ去ル」

《千金方》…「虚冷ヲ補イ、氣力ヲ増シ、腸鳴、咽頭ノ痛ミヲヤワラゲ、唾血ヲ治シ、痰ヲ消シ、肺ヲ潤シ、咳ヲ止メル」

《食料本草》…「脾・胃ヲスコヤカニシ、中ヲ補イ(胃腸を丈夫にするという意味でしょうか)ソシテ吐血、打撲傷、傷寒ノ咳嗽ヲ止メル」

《本草述鈎元》…「虚冷ヲ補イ、脾・胃ヲスコヤカニシ、脾虚ニヨル食欲不振ヲ治シ、肺ヲ潤シ、消瘦（やせおとろえること）ヲ治シ、乾キ止メ、吐血、打撲傷ヲ治ス」

《日華子諸家本草》…「気力ヲ益シ、痰ヲ消シ、咳ヲ止メル、ト同時ニ五臓ヲ潤ス」

《大平聖恵方》…「烏頭、天雄、附子ノ毒ヲ解ク」

《本草彙言》…「中焦ノ営気ノ暴傷（つまり、胃部、肝臓部の循環、消化、吸収、代謝、排泄などの働きが損なわれる状態をいうのでしょうか）、眩暈（めまい）消渴（糖尿病様の症候で、口渇がはなはだしくて、排尿回数の多いものをさします）、消中（多食してもなお空腹感のある症状です）、怔忡煩乱（胸がどきどきして、意識が錯乱する状態をいいます）、ソレヲ治ス」

《長沙藥解》…「脾精ヲ補イ、胃気ヲ化ス（つまり消化器系の水分代謝異常を補って胃腸機能を整えることでしょう）、津液ヲ生ジ、血ヲ養ウ（正常な体液を生じさせて、血液を養うという意味です）。裏急ヲ緩メ、腹痛ヲ止メル（腹直筋も含めて、腹の皮の下が拘攣し、引っ張られた状態にあるのをやわらげ、腹痛をとめるということです）」

《新本草備用》…「虚弱ヲ補イ、気力ヲ益ス」

《古方藥議》…「虚乏ヲ補イ、気力ヲ益シ、痰ヲ消シ、咳ヲ止メ、五臓ヲ潤ス」

#### （臨床応用）

《中国薬学大典》

「飴糖は栄養食品で、潤肺止咳つまり肺を潤して咳を止める働きをもつので、家庭で常用するとよい」

「飴糖には滋養健胃の効能があり、胃が冷えてしくしく痛む様な時は、飴糖を自然食治療物として、飲料に加えたり、あるいは菓子の材料に混ぜたりして、常時食べるようにすると消化力を増進させたり、潰瘍がある場合は潰瘍創面の癒合を促進させたりします」

「多産で、あるいは産後、体力が衰えた婦人に、飴糖は良好な滋養薬となります。めまい、動悸、不眠、息切れ、口が乾くといった症状のある場合には、飴糖を飲料として用いるとよいし、あるいは飴糖に党参、当帰、何首烏、元参、茯苓、山薬などを加え、煎じて軟膏状にしたものを、毎日、毎晩、ぬるま湯で服用させるのも滋養になります」

「飴糖には腹痛を止める働きがあり、冷えて腹痛が急に起こった時や、神経性の腹痛が起こった時には、白芍、桂枝、甘草、延胡索を加えたものを煎じて飲ませると腹痛は治ります」

「肺結核患者に、飴糖を服用させると、肺を潤して、咳を止める効果が得られます。ただし、必ず他の肺結核治療物を長期に服用させて、根治を目指すことが必要です」

「風邪から慢性気管支炎に移行し、いつまでも咳が止まらず胸苦しく、咳込む様な場合は金石斛、北沙参、麦門冬、生地黄、紫菀、款冬を濃く煎じ、これに飴糖を少量加えて、長期に服用させると、気管の炎症をやわらげ、咳を止める効果があります」

#### (その他)

- ・ 膠飴は、ただの米と違ってジアスターゼなどの消化酵素が入った吸収の良い滋養剤である。<sup>20)</sup>

- ・ 神功皇后が朝鮮征伐の折、母乳が出なくなった時に、武内宿祢が飴を作り、餅米を溶かして母乳の代わりに使ったのが我が国における飴の発祥です。<sup>20)</sup>

- ・ 注意：腹部膨満を生じやすく多量に服用すると嘔吐を起こす。<sup>3) 19)</sup>

(参考文献)

- |                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| 3) ウチダ生薬勉強会の資料       |                           |
| 4) ウチダ和漢薬の生薬資料       |                           |
| 5) 生薬ハンドブック ツムラ      | P 5 6                     |
| 7) 漢方製剤の知識 薬事日報社 ツムラ | JJSHP VOL.22, No5(1986)   |
| 8) 新古方薬囊             | P 3 0 3 ~ 3 0 7           |
| 14) 和漢薬物学            | P 1 2 2                   |
| 15) 名医別録             | E111 To112a               |
| 16) 薬性提要             |                           |
| 17) 古方薬議             | E2A81 C.2 P 1 4 5 ~ 1 4 7 |
|                      | E2A81 P 7 8 ~ 7 9         |
|                      | E2A64K P 7 8 ~ 7 9        |
| 18) 新本草備用            | E112 C46                  |
| 19) 中医臨床のための中薬学      | P 3 9 5 ~ 3 9 6           |
| 20) 原典に拠る重要漢薬 平成薬証論  | P 6 4 1 ~ 6 4 5           |
| 21) 臨床応用 傷寒論解説       | P 9 4                     |
| 22) 臨床応用 漢方処方解説      | P 6 9 8                   |
| 23) 中国薬学大辞典          |                           |