

しょうし  
香 鼓 SOJAE SEMEN PRAEPARATUM

日本では豆鼓<sup>ずし</sup>というが、中国では淡豆鼓あるいは香鼓<sup>こうし</sup>、淡鼓などという。<sup>9) 1719)</sup>

(基 原) <sup>2) 9) 14) 15) 17) 18) 29)</sup>

マメ科 (Leguminosae) の大豆 (*Glycin max* MERR.) <sup>①</sup>の成熟種子<sup>②</sup>を蒸して発酵<sup>③</sup>加工<sup>④</sup>させて製したものである。

①大豆 (マメ科 ダイズ属) <sup>22)</sup>

【分 布】

中国原産といわれ、世界的に広く栽培されている1年草。アメリカ、中国が主生産地。

【形 態】

草丈約 60cm。茎は直立するが頂部でややつる状になり、全体に淡褐色の粗毛をもつ。葉は互生 3 出複葉、小葉は長楕円形か卵形で小托葉がある。夏に葉えきから短い穂を出し、白色か紫赤色の蝶方形花をつける。雄しべは 10 本で 2 体雄しべとなる。豆果は扁平で中に 1 ~ 5 個の種子を生じる。

【薬用部位】

②種子で特に種皮に黒いものを薬用にする。(黒大豆) = 大豆鼓

③発酵させる - 納豆の類 (豆鼓 ずし)

発芽したもやし状のものを乾燥させる - 大豆黄卷 (だいずおうけん) → P 4

種子からはダイズ油がとれる。これは食用をはじめ軟膏基剤、印刷インキ、塩化ビニールのエポキン可塑剤原料などに用いる。

(性 状) <sup>18)</sup>

やや不整の楕円形で煮豆のように湿潤し、外面は黒褐色を呈し、内面は黄褐色である。特異な臭いがあり、味はかすかに鹹い。



407. ダイズ (改訂1974)

## <来 歴><sup>2) 15) 14) 19)</sup>

『名医別録』中品に「鼓」で記載されている。「鼓」とは大豆類を発酵させたもの。<sup>29)</sup>『傷寒論』では香鼓と記載されている。

『本草綱目』には「大豆鼓」と記載されている。

李時珍：「鼓は諸大豆いずれでも造れるものだが、黒豆で造ったものを薬に入、淡鼓と鹹鼓があるが、治病には多くは淡鼓を用いる」

鹹鼓・・・塩を加えたものー醤油や味噌よりも古い調味料として利用

淡鼓・・・塩を加えないものー薬用

製造過程中食塩を加えないので、一般の食用の豆鼓と違い「淡豆鼓」という。<sup>29)</sup>芳香性薬料と配伍しているので「香鼓」という。

## <製 法><sup>2) 8) 10) 29)</sup>

『外台秘要方』

淡鼓「黒大豆二、三斗を用い、六月中にこれを淘淨し、一夜水に浸してその水をきってから乾かし、蒸し熟し、取り出して席（むしろ）の上に攤げ、微温になったところ藁で覆い、三日に一回ずつ覆った中を見て、黄衣（黴）が全面についたとき取り出す。黄衣が厚くかかりすぎはいけない。これを晒して簸って清淨にし、水を入れてかきまぜ適当な湿度をもたらし、汁が指の間につく程度は標準である。これを甕の中にぎっしりと詰め、桑の葉で厚さ三寸に蓋い、泥で密封し日中に七日間晒してから取り出し、一時晒してまた水を拌ぜて甕に入れる。このような操作を七回繰り返してから再び蒸し、げて熱気を去ってからに収めて、よく詰め込んで封をしておけばでき上がる。」

鹹鼓「～黄衣（黴）が全面についたとき取り出す。これを簸って清め、水で淘ってから灑して乾かし、それを四斤ごとに塩一升、薑糸半斤、椒、橘、蘇、茴、杏仁を入れてよく拌ぜ、甕に入れて水を表面から一寸の深さまで浸し、箆で蓋い、口を封じて一ヶ月晒しておくことができあがる。」

## (産 地)<sup>2)</sup>

中国では主に東北諸省に多く産す。 日本各地。

☆ 東医研では・・・上記の大豆を広東省で④加工したものをを用いている。

大豆を一晩水中に漬け放置 → 天日乾燥（表面が乾く程度） → 蒸す（食べられるほど柔らかくなるまで） → 広げて放冷 → 藁で覆う → 約2週間放置 → 藁を取り除く → 水洗い → 天日乾燥 → 生薬

(品質) 8) 14) 18)

『和漢薬の世界』 通例自製した鹹味の少ないものが良い。急場しばしば納豆を代用するが、その薬効には格差がある。

『新古方薬囊』 市場になし。自ら作りて用ふるを宜しとなす。其の乾燥したる物は黒い色にして白き粉を被むり特異の遠州名産濱納豆又は京都紫野大徳寺納豆に類する香りと稍清涼なる鹹味とあり。

『和漢薬物学』 現在日本で市販されているものは食用納豆を乾燥させたもので良品ではない。

(成分) 2) 9) 18) 19) 22)

香鼓：未詳 酵素 脂肪 蛋白質

種子：ソヤサポニンのほかフラボノイド、キサンチン、ヒポキサンチン、脂肪、でん粉

(現代薬理) 2) 22)

香鼓：未詳

種子：ソヤサポニン—解毒作用や解熱作用がある。近年ソヤサポニンは油から過酸化脂質ができるのを抑制したり、生成した過酸化脂質が肝臓などに障害を及ぼすことを防止する作用があることが分かってきた。また複空内中枢を軽く抑え、インスリンの上昇を抑えることにより肥満の予防、改善に寄与することも知られてきた。

(古典的薬能) 2) 8) 9) 17) 19) 21)

薬性・薬味：寒・苦

帰経：肺 胃

『名医別録』 「味苦寒、無毒。主治傷寒、頭痛、寒熱、瘴氣、惡毒、煩躁、満悶、虚勞、喘吸、両脚疼冷、又殺六畜胎子諸毒。」

『重校薬徴』 「心中懊懐を主治し、旁ら心中結痛、心中満にして煩を治す。」

『新古方薬囊』 「味甘寒、胸心中の鬱熱を除く効あり。」

(用途) 2) 9) 17) 19) 19) 29)

消炎性健胃、消化、解熱、発汗薬として、熱病の初期、寒熱頭痛、心煩、心中懊懐の症に適応する。

A：発汗一力が弱いので、他の辛涼解表薬に加えて用いる。

B：健胃・消化の補助一胃のむかつきの用いる。

A：疏散解表一軽い風寒型の感冒などで発熱、悪寒、頭痛のあるとき葱白と用いる。

<葱鼓湯>

熱感や咽痛がある風熱型の感冒には薄荷・金銀花などと用いる。

<金翹散・葱鼓桔梗湯>

B：宣鬱除煩一熱病後の胸中余熱残存で胸が熱苦しく気分が悪い・不眠などの症候に山梔子と用いる。

<梔子鼓湯>

黒大豆は薬理作用をもたないが、他薬と同製発酵させることにより、疏散宣通の効果を生じる。同製する薬物の種類により温・涼の違いが生じ、桑葉・青蒿などと製すると涼性に、麻黄・紫蘇などと製すると温性に偏する。

(処方例) 2) 18) 19) 21) 29)

『傷寒論』『金匱要略』：梔子鼓湯

『傷寒論』：枳実梔子湯 枳実梔子大黄鼓湯 梔子甘草鼓湯 梔子生姜鼓湯 瓜蒂散

『金匱要略』：梔子大黄湯

『肘后方』：葱鼓湯

『医心方』：訶梨勒丸

(注 意) 9)

乳汁分泌抑制作用があるので、授乳中の婦人には用いない

**大豆黄卷** 3) 17) 29)

マメ科の大豆の種子を加工して乾燥したもの。黒大豆を湿漬し発芽させたもの

性味：甘平 帰経：脾胃

薬能：表邪を清解し湿熱を分利して除くので、風湿熱の三邪が関与した病変に適する。

透発解表・化湿、通達宣利・分利湿熱

夏期の常薬の常用薬。発汗・汗ばむ・尿量減少・水腫・しびれ・筋痙攣・関節痛など湿熱内蘊証、あるいは下痢などの大腸湿熱に、滑石、通草などと配合する。

豆鼓・豆卷の比較

効力はほとんど同じであるが、淡豆鼓には解表発汗、豆卷には清熱化湿の効果がある。

## (参考文献)

- |      |                 |         |                     |
|------|-----------------|---------|---------------------|
| 2)   | 原色和漢薬図鑑 (上)     | 難波恒雄    | P 2 2 1 ~ 2 2 2     |
| 8)   | 新古方薬囊           | 荒木性次    | P 2 6 9 ~ 2 7 0     |
| 9)   | 漢薬の臨床応用         | 神戸中医研究所 | P 4 2               |
| 1 0) | 重校薬徴            |         | P 1 8 7 ~ 1 9 2     |
| 1 3) | 釈意神農本草経         | 小曾戸丈夫   | P 4 1 7             |
| 1 4) | 和漢薬物学           | 大塚恭男    | P 1 2 9             |
| 1 5) | 中薬大辞典           |         | P 3 5 3 3 ~ 3 5 3 4 |
| 1 7) | 中医臨床のための中薬学     |         | P 6 8 ~ 6 9         |
| 1 8) | 和漢薬の世界          | 木村雄四郎   | P 6 9               |
| 1 9) | 漢方のくすりの辞典       | 鈴木洋     | P 2 2 0 ~ 2 2 1     |
| 2 1) | 原典に拠る重要漢薬 平成薬証論 | 渡邊武     | P 4 8 5 ~ 4 8 7     |
| 2 2) | 原色牧野和漢薬草大図鑑     | 北陸館     | P 2 1 3             |
| 2 9) | 漢方修治の実際         |         | P 1 1 4             |

## <納豆について>

納豆は、寺院の納所(金銭や米穀などの出納をおこなうところ)で作られたので「納所豆」という意味から「納豆」と呼ばれるようになったといわれています。また箸で混ぜ合わせると糸を引くので「糸引き」と呼ばれるようになりました。藁筒に入れるため「包納豆」ともいいます。文献では室町時代からで物語や日記などにみられます。

日本の納豆に似た大豆の発酵食品はインドネシア、ネパールなどヒマラヤ地方にもみられます。テンペ(インドネシア)、キネマ(ネパール：煮た大豆を密閉し、4～5日間発酵させたもので生タイプと乾燥タイプがある)、トアナオ(タイ：発酵させた大豆をつぶし、せんべい状にしたもの)などがあります。