



◇ 和歌山情報館 ◇ Part 12 紀州が生んだ偉人「華岡青洲」

「麻酔」による外科手術が当たり前ではなかった頃、患者は痛みを耐える以外に方法はありませんでした。現代では誰もが麻酔の効果を受けますが、一体、いつ誰によって麻酔は生み出されたのでしょうか。

今から約250年前の江戸時代中期（1760年）、紀州の小さな農村（現 紀の川市西野山）で男児が生まれました。名は**華岡青洲（はなおか せいしゅう）**。代々医者の家系だった青洲は、幼い頃から病気に苦しむ患者を目の当たりにし、心を痛めていました。そのため、「いつかは自分も医者になり多くの命を救いたい」という想いは日を追うごとに増していきました。



華岡青洲

23歳の頃、最先端の医学を学ぶため京都に遊学し、古医方やオランダのカスバル流外科術を学びます。この頃、青洲は医学書で中国の三国時代の医者である**華佗（かた）**の存在を知りました。医学書には華佗が**曼陀羅華（まんだらげ）**を用いて病人を眠らせ治療を行ったことが記されており、その幻の薬を再現しようと決意します。

25歳の頃、村医者を継ぐため故郷に戻った青洲は、本格的に麻酔の開発に傾倒していきます。曼陀羅華の他にも効果がありそうな薬草を見つけては試行錯誤を重ね、ようやく動物を使った実験を成功させます。

しかし、青洲の前に大きな問題が立ちちはだかります。それは麻酔の効果を検証するための人体への投与試験でした。一步間違えれば命の危険さえあるこの実験に、青洲は躊躇していました。青洲の内情を察した母親の於継（おつぎ）と妻の加恵（かえ）は自ら人体実験を申し出ます。最初は青洲も断りましたが、2人の熱意に押され渋々申し出を受けます。残念なことに、於継は薬の中毒により命を落としたとされ、加恵は失明してしまいます。その後は自らの体も実験台にし、研究を続けること実に20年、ついに麻酔「**通仙散（つうせんさん）**」が完成します。

1804年、世界で初めて全身麻酔を用いた乳がんの摘出手術に成功。アメリカでエーテル麻酔による手術が行われる40年も前のことでした。青洲は麻酔の開発だけでなく、日本最初の医学学校「**春林軒（しゅんりんけん）**」を設立し、自分の意志を継ぐ者の育成に励みました。また青洲は自分の医術に関して一切の書物は残しませんでした。それは「病状は人によって様々であり、自分が培った経験や技術によって臨機応変に対処すべきである」という考えからでした。

青洲と当社の職種には違いはありますが、**困っている方々や助けを求めている方々に奉仕したいという根本的な理念には共通のものがああります。**我々も偉大な先人のように**勇往邁進（ゆうおうまいしん）**の気概で日々の業務に励んでいきたいと思っております。



曼陀羅華(朝鮮あさがお)の花

平成二十九年 行動方針
勇往邁進
 勇ましく力を合わせて目標へ

勇往邁進とは、
 目標に向かって、
 わきめもみらず、
 勇ましく前進すること。

コムテック経営理念
 私たちは、お客様のあらゆるニーズに最良の技術と誠意で応え、最良のサービス・商品を提供します。

コムテック経営理念

◆ コラム 「春の皿には苦味を盛り」 ◆

少しずつ寒さも和らぎ、ようやく春の訪れを感じる頃となりました。春は過ごしや
すい季節と言われる一方、**一年を通して一日の気温差が最も激しく変動**する為、高齢
者だけでなく若い世代や健康な人にとっても体調を崩しやすい季節となります。



今回はそんな春の体調管理に欠かせない「春の山菜」に関するお話です。

さっそくですが、皆さんは「**春の皿には苦味を盛り**」という言葉（ことわざ）を耳にされたこと
はありますか？

野生の動物は、本能的に寒くなる冬までに栄養を蓄え、冬眠に備えようとします。同じように人
間も、冬場は寒さから身を守る為に、代謝機能が低下し脂肪を蓄えやすい身体になります。
しかし、春になり暖かくなってくると、今度は逆に今まで体内に溜め込んでいた脂肪や老廃物を排
出しようと、代謝が活発になっていきます。その働きを助けるのが、**春野菜**や春に芽を出す**山菜**
に含まれる「**苦味**」や「**アク**」の成分です。これらの成分は、胃腸の働きや細胞の新陳代謝を活発に
してくれたり、腎臓のろ過機能を上げるなど、身体に良い刺激を与えてくれるのです。

余談ではありますが、もともとこれらの成分は昆虫などを寄せつけないために生成された
成分の為、昆虫が食べると毒として作用します。柔らかいうちに虫や動物に食べられてし
まわないよう、アクの強い状態になることで山菜自ら身を守っているようです。

「春の皿には苦味を盛り」という言葉は、「**食事に春の食材を取り入れて体調を整えよう！**」と
いう意味が込められていたのですね。冬眠から目覚めた熊も一番最初に**苦味**のある「ふきのとう」
を食べて冬の身体を目覚めさせていると言われるように、私たち人間もこれらの食材を意識して摂
取することで、春に起こしがちな様々な体調不良を事前に防ぐ事ができます。また、栄養価が高く
ビタミンも豊富なので、冬場の野菜不足まで補ってくれたり、まさに理にかなった**食材**です。

では、ここからは春のおすすめ食材（山菜）をピックアップしてご紹介致します。



～春の主なオススメ食材～



食材	主な成分・栄養素	効能・効果など	調理例など
うど	アスパラギン酸 カリウム ジテルペンアルデヒド	疲労回復 むくみ解消 血行・代謝促進	天ぷら、酢味噌和え、 ゴマ味噌和え、酢の物
たけのこ	食物繊維 チロシン	便秘解消、大腸がん予防 老化防止、脳の活性化、うつ病の予防・改善	天ぷら、筍ご飯、お味噌汁 和え物、炒め物
タラの芽	エラノサイド ビタミンK 銅	糖尿病予防 止血効果、骨や歯の形成を促す 造血、白髪予防	天ぷら、煮物、和え物
菜の花	鉄分、カルシウム ビタミンC、βカロテン	貧血予防、骨の形成 風邪・肌荒れの予防、免疫力の向上、がん予防	おひたし、胡麻和え
ふきのとう	フキノール酸 フキノリド	咳止め、花粉症などアレルギー予防 健胃作用	天ぷら、胡麻和え、味噌汁 煮物、ふきのとう味噌

※全ての成分・効能を紹介しきれませんので、一部のみ抜粋して紹介しております。
※苦味の成分は摂りすぎると身体を冷やす作用がありますので過剰摂取にはご注意ください。

この春はぜひ、昔の人々の知恵と旬の食材を取り入れて、心身ともに元気に過ごしましょう！

コムテック営業カレンダー(平成29年3月～平成29年5月)

3月							4月							5月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4 休							1 休		1	2	3 休	4 休	5 休	6 休
5 休	6	7	8	9	10	11 休	2 休	3	4	5	6	7	8 休	7 休	8	9	10	11	12	13 休
12 休	13	14	15	16	17	18 休	9 休	10	11	12	13	14	15 休	14 休	15	16	17	18	19	20 休
19 休	20 休	21	22	23	24	25 休	16 休	17	18	19	20	21	22 休	21 休	22	23	24	25	26	27 休
26 休	27	28	29	30	31		23 休	24	25	26	27	28	29 休	28 休	29	30	31			

過去のはあとこ
む通信はコム
テックHPにご
ざいます。興味
のある方はぜひ
ご覧ください♪

