

## 漢方として知られている植物の中で、食・化粧品として利用できる可能性について

漢方は、漢方 2000 年の歴史の中で、臨床が行われ薬効が認められているものです。植物には、優れた薬効を持つ成分があり、西洋医学ではうまく治療ができなかったものが、漢方などの東洋医学としての薬が、副作用も少なく治療効果があるものが数多く存在します。漢方は、長年の臨床研究から生まれた、優れた薬といえます。

漢方の植物は、さまざまな薬として登録されており、多くは厚生労働省で「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」に入っています。その中には、クズ、シャクヤク、センナ、センブリ、トリカブト、スズランなど 400 種が載っています。

一方、医薬品扱いしない植物は、「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」に掲げられています。一般的によく食されているアロエは、「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」に葉の液汁だけがあり、根や葉肉は非医薬成分であるとなっています。ですので、医薬品としてのアロエではなく、食品としてのアロエの葉肉がよく食として、使われています。

もちろん、「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」に掲載されている原材料は、いわゆる健康食品に使用することはできません。これらを一種でも原材料として使用したものは「医薬品」と判断されてしまうからです。いずれにせよ、毒性や副作用が心配されるものが、このリストに掲げられています。これは、中国最古の薬物書である「神農本草経」に収録された上薬、中薬、下薬の分類の中薬、下薬に入っているものとかなりの部分が重複しています。

一方、医薬品扱いしない植物は、「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」に掲げられています。アガリスク、アケビ、アズキ、アセロラ、イチジク、イチヨウなど約 1000 種類が載っています。漢方の上薬に一致するものが多く入っています。例えば、漢方第一の上薬である高麗人参は、もちろんこのリストに掲がっており、学名のオタネニンジンが用いられています。効能効果を表示しなければ、医薬品ではなく食品として扱うことができます。実際高麗人参を含んだモノには、医薬品のものもありますし、いわゆる健康食品もあります。高麗人参を原材料に使用した製品を、医薬品として登録するとなると様々な届出などが必要になります。高麗人参の効果効能は二千年の臨床結果から確かなものですので、食として使えるのであれば、食で使う方が、より安くメリットの大きいものになる可能性があります。このように、高麗人参は薬であり食品でもあります。高麗人参は、漢方第一の上薬として立派な薬ですが、一方では、高麗人参料理として有名な韓国の「参鶏湯（サムゲタン）」の材料として使われる食品でもあります。冬虫夏草もウコンも漢方生薬と言って、漢方薬では有りません。漢方薬はあくまでも”薬”です。

これまで、漢方として医薬としてみてきましたが、「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」に掲載されている漢方植物をもう一度見直しても、良いかもしれません。これらは、食品だけでなく、化粧品でも応用が可能です。食や化粧品としての漢方は、もしかしたら美と健康の新しい可能性を広げていくことができる素材になるかもしれません。

このことについて、ご興味のある方や一緒に取り組みたい方は、ぜひご一報ください。

NPOバイオものづくり中部 アドバイザー

東京農工大学 応用生物科学 非常勤講師

エイジレスラボ株式会社 CEO

健康生活素材株式会社 CEO

高田 幸宏