



イラスト/小川 良

夏を元気に過ごすために



21日は夏至です。1年で陽が極まる

ころで、本格的な夏を迎えます。

自然界には6つの気があり、夏の気は「暑」です。この暑が体にダメージを与えることを「暑邪」と呼んでいます。暑邪は体を熱くするので喉が渴き、脈が速くなつて激しくなります。暑い邪気なので、体の方や体表に熱を運び、皮膚や毛穴を開いて汗をかせ、ひどいときは脱水症状を呈します。

エアコンで胃腸が冷えたときには、

鶏肉で温めながら整えると良いです。

鶏肉とインゲン豆のトマト煮込み、インゲン豆とトマトとサーモンのマリネ、豚バラとキャベツのゴーヤチャンプル、緑豆もやしとニガウリのピリ辛炒めなどを食べてみてください。

フルーツの甘味と酸味には潤いがある動きがあるので、食後のデザートとしてイチゴ、スイカ、メロンなどを食べることもおすすめします。ハイビスカスにも解暑の働きがあるので、暑い日後にハイビスカスティーを飲むのも暑さ対策となります。

これから日に日に暑くなりますが、熱中症にならないよう水分もとりながら暑さ対策となります。

池田のりこ 神戸・元町で漢方薬店と薬膳スクールを運営する「咲美堂」代表取締役。自らの病氣を克服した経験から漢方と薬膳を学んだ。漢方カウンセラード。



1、国際薬膳調理師として年約300回の講義を行い、漢方医学の啓蒙・普及に努める。商品店舗は「咲美

堂漢方薬房・薬膳スクール健膳美食サロン」(神戸市中央区北長狭通6の2の15カサベラ花隈B102、078-3381-5665、月・火曜定休)。