



二十四節氣である冬は、11月7日から12月3日です。その間の自然界の気は「寒」で、あがつと縮む、動きを悪くするといった特徴があります。

その寒の氣でダメージを受ける内臓が、腎です。腎機能だけでなく、生きるための底力であり、呼吸を深く吸い込んだり、体を温めたり潤わせたり、脳が働くようにサポートしたりしています。

腎が弱ると、全身のコントロール力が落ちて、大きくバランスが乱れます。生きるために力が減ると、内臓も正しく動かず、体も冷えやすく、体力

が落ちたり、気分が沈んだり、疲れやすくなりやすいです。これに、1月17日から2月3日まで、漢方薬店と漢膳スクールを運営する「咲美堂」代表取締役の池田のりこ、神戸・元町で

は、体内に必要なものを食べ物から作っていきます。食べたものから栄養を作れなくなると、免疫力も下がります。土用期間中は、胃腸カゼに気をつけましょう。

冬の陰の季節から春の陽の季節へ変われる転換期なので、大きく崩しやすい時もあります。ゆっくり過ごし、しっかり寝て、消化の良いものを多く噛んで食べてください。

カウンセラー、国際漢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・漢膳スクール・健膳美食サロン」(神戸市中央区北長狭通6の2の15カサ定休)。

イラスト: 小川 良



の土用期間が重なります。この期間は、体内に必要なものを食べ物から作り、倉庫に届ける製造工場の脾がバラ

ンスを感じやすいです。脾は寒さを嫌い、寒いと働かなくなってしまいます。食べたものから栄養を作れなくなると、免疫力も下がります。土用期間中は、胃腸カゼに気をつけましょう。

冬の陰の季節から春の陽の季節へ変われる転換期なので、大きく崩しやすい時もあります。ゆっくり過ごし、しっかり寝て、消化の良いものを多く噛んで食べてください。

腎を整えるエビやブロッコリー、脾を整えるじゃがいもやサケ、内臓を温めて動きを良くする酒かすで作るスープがおすすめです。ショウガはするよりも、加熱する方が脾が温まるので、ショウガご飯やショウガのスープもおすすめです。少しづつ陽の気が増えていますが、まだまだ寒い日が続きます。無理をせず、疲れる前に休むようにしましょう。