

さのハチだより



第33号

ご存じですか？ 薬の添加物



医薬品に使われる添加物はどんなものがあるの？

医薬品添加物とは、ほぼすべての医薬品の中に含まれている、有効成分以外の物質のことです。

「添加物」というと、多くの人は“不純物”のような先入観を抱くかもしれません。

しかし、「薬の形状を維持させるため」「薬を使いやすくするため」「有効成分の安定性を保つため」など、添加物は有効成分の補助的な役目を果たすために欠かすことができない存在です。

賦形剤	崩壊剤	結合剤
服用しやすい大きさの製剤にする。医薬品の嵩を増す。 ・乳糖 ・結晶セルロース ・トウモロコシデンプン など	固体の錠剤が水分を吸収して、崩れやすくする。 ・カルメロース ・低置換度ヒドロキシプロピルセルロース (L-HPC) ・トウモロコシデンプン など	錠剤の強度を増して剤型を保持したり製造工程や輸送時において破損するがないようにする。 ・ヒドロキシプロピルセルロース (HPC) ・ポリビニルピロリドン (PVP) など
滑沢剤	流動化剤	コーティング剤
滑りを良くし有効成分を圧縮形成しやすくする。錠剤表面の光沢を向上させる。 ・ステアリン酸マグネシウム ・タルク など	医薬品をサラサラの状態にして製造しやすくする。充填時の重量のばらつきを抑える。 ・軽質無水ケイ酸 ・含水二酸化ケイ素 など	においや味をマスキングし、飲みやすくする。有効成分を光や湿気などから保護する。徐放性、腸溶性など薬物の放出を制御する。 ・糖衣錠 ・フィルムコーティング (ヒドロキシプロピルメチルセルロース) など



ジェネリック医薬品には様々な工夫がされています

ジェネリック医薬品(後発医薬品)は、新薬(先発医薬品)の特許期間が切れてから、新薬と同じ有効成分を使って作られた医薬品です。

添加物や色・形は必ずしも同じとは限りませんが、これらの違いを利用して、より飲みやすく改良されたジェネリック医薬品もあります。

また、飲みやすさだけでなく、安定性の面、湿気や光に弱いなどの品質面の改善をしているものもあります。

有効性、安全性、及び品質について国が厳格な審査のうえ製造販売の承認をしています。



水なしでも飲める
OD錠(口腔内崩壊錠)に



マスキング技術で苦味を
コーティングして飲みやすく



粒子を小さくして
ザラつき感を抑える



分割しても何の薬か分かるよう
製品名を印刷



成分は同じで小型化



薬効マークや文字で
薬を見分けやすく



アレルギーのある方は注意しましょう

アレルギー体質の方の一部では、添加物が変わることでアレルギーが起こる事がまれにあります。

添加物の基本は「薬としての働きはなく、無害であること」ですが、使う人の体質によってはアレルギーなどの原因になる可能性は否定できません。

例えば、牛乳アレルギーの原因成分は、主に牛乳に含まれるタンパク質である「カゼイン」という成分です。カゼインは安定化剤として薬の添加物に使われることがあります。

また、アルコールに過敏な体質の人は、内服液剤などに安定剤、可溶化剤などの目的で加えられているエタノールに注意が必要です。

他にも、卵、小麦、大豆、ゼラチンなどアレルギーのある方は気を付ける必要があります。

病院や薬局では、事前にアレルギーがあることを伝えるようにしましょう。



先発医薬品(長期収載品)の選定療養について

令和6年10月からの医薬品の自己負担の新たな仕組みとして、ジェネリック医薬品（後発医薬品）があるお薬で、先発医薬品の処方を希望される場合は、特別の料金（先発医薬品とジェネリック医薬品の価格差の4分の1相当）をお支払いいただくことになりました。

例えば、先発医薬品の価格が1錠100円、後発医薬品の価格が1錠60円の場合、差額40円の4分の1である10円を、通常の1~3割の患者負担とは別に特別の料金としてお支払いいただきます。

この機会に、ジェネリック医薬品の積極的な利用をお願いいたします。



血圧が気になる方へ

ほうれんそうの豆腐あんかけ

管理栄養士のレシピ



1皿分
エネルギー340kcal
塩分0.9g
(調理時間 15分)



ほうれん草はカリウムを豊富に含む食材です。
カリウムは体内のナトリウムを体外に排出し
血圧上昇を抑制する作用を持っています。
塩分控えめで、主菜または普段のおかずになにか1品
足したいと思ったとき、気軽に作れる1品です。

材料

ほうれん草	…1束	水	…100ml
木綿豆腐	…1/2丁	酒	…小さじ2
ごま油	…大さじ1	食塩	…少々
サラダ油	…大さじ1	★水	…小さじ1
		★片栗粉	…小さじ2

作り方

- ① ほうれん草を水洗いし4cm幅に切り、葉と茎で分ける。
- ② フライパンにごま油をいれ火にかける。ほうれん草の茎を炒める。しんなりしてたら葉をいれ食塩を少々加えてさっと炒める。炒めたら皿に盛る。
- ③ フライパンにサラダ油を加え火にかける。豆腐を入れつぶしながら炒める。水、酒を加えて炒め、★を混ぜたものを加える。
- ④ ③を②に盛ったら完成。



参考文献

- ・日本医薬品添加物協会 <https://www.jpec.gr.jp/document/>
- ・日経 Gooday 薬に含まれる添加物って体に害はないの? <https://gooday.nikkei.co.jp/atcl/report/14/091100030/111900031/>
- ・東和薬品 ジェネリック医薬品とは <https://www.towayakuuin.co.jp/generic/about/>
- ・厚生労働省 選定療養について https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39830.html