

あなたの「めまい」は耳が原因かも

体のバランスを保つ働きに障害が起こることで生じるのがめまいです。原因はさまざまですが、中でも多いのが耳の病気です。放置すると症状が悪化する場合があるので、気になるときは早めに医療機関を受診しましょう。

頭を一定方向に動かしたときに起こる 良性発作性頭位めまい症

めまいの原因となる耳の病気の代表が「良性発作性頭位めまい症(BPPV)」です。寝返りを打つ、寝床から起き上がる、靴ひもを結ぶ、目薬をさそうとして上に向くなど、頭のある一定方向に動かしたときに周囲がグルグル回るような回転性めまいが生じるのが特徴です。通常、めまいは30秒~2分程度で治ります。

耳の奥には平衡感覚をつかさどる三半規管があり、内部はリンパ液で満たされています。三半規管のすぐ近くにある耳石というカルシウム結晶が何らかの原因ではがれ落ち、三半規管に入り込むことでリンパ液が乱れ、体の動きと合わなくなってしまいが引き起こされます。

多くの場合、医師が患者さんの頭を動かして三半規管に入った耳石を取り除くことで回復します。また、患者さん自身が頭や体を左右に動かす運動は症状の軽減や再発予防に有効です。

耳鳴りや難聴を伴う発作が長く続くメニエール病

良性発作性頭位めまい症の次に多いのが、回転性めまいだけではなく、耳鳴りや難聴も伴うメニエール病です。いったん発作が起こると30分から半日ほど続きます。このようないまが繰り返し起こるのが特徴で、頻度は週に数回から年に数回と、人によって異なります。

初めのうちは、症状は自然に消失します。しかし、めまい発作を繰り返すうちに、めまいが治まつても耳鳴りと難聴が続くようになり、難聴の程度も次第に重くなります。症状を悪化させないためにも早期に耳鼻咽喉科を受診しましょう。

メニエール病はストレスがきっかけで発症することが多くあります。したがって、生活習慣を改善してストレスを解消させることができます。したがって、生活習慣を改善してストレスを解消させることができます。

クスリンです。



読者アンケート

回答方法 ハガキ、QRコード（またはURLからアクセス）いずれかの方法でお一人さま1回限りとさせていただきます。

ハガキ

① Lifeを受け取った薬局の名称と所在地（例：●●薬局 ●●店 ●●市）

② はちみつの記事でどこに 관심を持ちましたか？（A.はちみつって何がすごいの？ B.教えてはちみつのこと C.取り入れ方 D.選び方 E.ミツバチの副産物）

③ Lifeを読んで、はちみつへの関心度は変わりましたか？（変わった/変わらない）

④ ③を選んだ理由を教えてください。

⑤ 薬局へのご意見・ご要望

⑥ Lifeへのご意見・ご要望

⑦ 郵便番号・住所 ⑧ 氏名 ⑨ 性別 ⑩ 年齢

⑪ 電話番号 ※記入漏れや間違があるとプレゼントをお送りできない場合があります。

QRコード QRコードを読み取るか、<https://form.run/@012025-life>にアクセスしてご回答ください。ご利用端末が対応していない場合はハガキでご回答ください。

○上記以外の方法でのご応募は受け付けておりません。

…*あと先（切ってハガキに貼ることができます）

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前5-47-11

クラスAネットワーク Life1月号係

プレゼント
48
名様



アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で48名様に下記の商品をプレゼントいたします。

バッテリーとしても使える 充電式カイロ



手持ちカイロとしてはもちろん、バッテリーチャージャー機能やLEDライトがついています。表面温度は約5分で45度になり、手指の冷え対策にぴったりです。連続使用時間は5~7時間。

イーカイロ タフ 約99×45×23mm
約143g 3,278円(税込) エレス
☎03-6809-0451 メール：support@elaiice.jp

オンラインショップ：<https://ishop.jp/>

○商品については、上記にお問い合わせください。

*プレゼントの出選登録はモニタリングさせていただきます。ご回答いただいた方の個人情報は（株）クラスAネットワークにて厳密に管理し、プレゼント以外の目的で使用することはありません。お寄せいただいたご意見・ご要望は、今後の紙面作り（Webサイトを含む）及び薬局サービス向上に活用させていただきます。

*プレゼント商品は薬局で取り扱いのない場合もあります。

**元気応援
薬局**
class A®

ありがとう、わたしのカラダ。 2025

Life 1
月号
[class A 薬局の健康情報紙 ライフ]
無料

体ルンルン はちみつ 生活 特集

■あなたの「めまい」は耳が 原因かも…4

充電式カイロを48名様にプレゼント…4



2 疲労回復に効果的

ミツバチが花蜜を蜜胃にためたり仲間に口移しした際に、唾液中のインペルターゼという酵素が花蜜成分のショ糖をブドウ糖と果糖に分解。これらは単糖なので素早く吸収されエネルギーに。



4 教えて はちみつのこと

はちみつには有機酸の一種グルコン酸が含まれています。グルコン酸はビフィズス菌などの善玉菌を増やして腸内環境を整える働きがあります。



砂糖と はちみつの違い

はちみつの糖はこれ以上分解されない单糖類のため素早く吸収されてエネルギーに。一方、砂糖は二糖類のショ糖で、小腸で单糖に分解されてからエネルギーに。



風味を味わうなら 2年が目安

はちみつは糖質が多いため素早く吸収されエネルギーに。一方、砂糖は二糖類のショ糖で、小腸で单糖に分解されてからエネルギーに。



食べすぎに 注意

はちみつは糖質が多いため素早く吸収されエネルギーに。一方、砂糖は二糖類のショ糖で、小腸で单糖に分解されてからエネルギーに。



高温多湿を 避けて保存

はちみつは湿気と直射日光が苦手です。空気中の湿気が容器内に入らないようにしっかり蓋を閉めて、日の当たらない場所で保存しましょう。



結晶化しても 食べられる

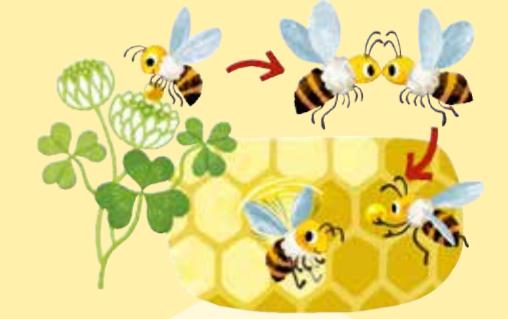
保存温度が低いと、はちみつは白く結晶化します。これはブドウ糖が固まったもの。ブドウ糖は脳の唯一の栄養源なので、積極的に食べましょう。

砂糖よりも古い 歴史をもつ

人間が砂糖を作り始めたのは1世紀前後のことですが、はちみつは1万年以上前から採取されていました。養蜂も約5000年前に始まっています。

はちみつって どうやってできるの？

ミツバチは吸った花蜜を蜜胃と呼ばれる胃袋にためて巣へ戻り、口移しで仲間に口移しで与えます。働きバチはそれを巣房（六角形の部屋）に蓄え、羽であるだりして水分を飛ばし、どろっと甘いはちみつを作ります。



ビタミン ミネラル 有機酸

1 栄養成分が豊富！

はちみつは糖分が約80%、水分が約20%。そのほかにビタミン、ミネラル、有機酸など約250種類にも及ぶ自然由来の栄養成分を含んでいます。

ココに注意
カリウムが多く含まれるので腎臓病の人は控えめに。蜜源植物にはソバ等もあるのでアレルギーの人は要注意。



6 睡眠の質が向上する

寝る前の1さじで、安眠を妨げる低血糖状態を避けられます。睡眠を促すメラトニンの生成に関わるトリプトファンとブドウ糖も摂取できます。



結晶化しても 食べられる

保存温度が低いと、はちみつは白く結晶化します。これはブドウ糖が固まったもの。ブドウ糖は脳の唯一の栄養源なので、積極的に食べましょう。

毎日がおいしく楽しくなる！はちみつ生活

どうやって取り入れたらいいの？

おいしく食べて

入れるだけ



コーヒーや紅茶、豆乳などにはちみつを入れたドリンクは、1日が始まる朝や疲れたときにおすすめ。水や湯にレモン汁とはちみつを入れればスポーツドリンクに。

かけるだけ



シナモンとはちみつの相性は抜群。シナモントーストにぜひはちみつをかけてみて。善玉菌を豊富に含むヨーグルトにかけられれば整腸作用がさらにパワーアップ。

混ぜるだけ



クリームチーズとはちみつを混ぜたチーズディップは、クラッカーに添えてテーブルへ。レーズンやイチジクなどのドライフルーツやナツツなどのはちみつ漬けも美味。

肉にも魚にも



はちみつは肉や魚の臭みを抑えます。また、はちみつに漬け込んでから焼くと、酵素や糖分の働きによりしっかりとやわらかく焼き上がります。みそ汁に入れれば味がまろやかに。

ご飯やみそ汁にも



米2合に小さじ1杯程度のはちみつを入れ、よく溶かしてから炊くと、はちみつの保水力によりふっくらと焼き上がります。みそ汁に入れれば味がまろやかに。

作ってみよう

「しょうがのはちみつ漬け」

○調理時間：30分（漬け込む時間は除く）
○エネルギー：約500kcal（全量） ○食塩相当量：0g
お湯や紅茶、炭酸で割って飲み物にしたり、煮物の味付けにそのまま使っても。

材料（作りやすい量）

●しょうが…200g ●水…50g ●はちみつ…150g

作り方 ①しょうがは水洗いして表面の汚れを落とし、薄切りにする。
②厚手の鍋にしょうがと水を入れ、沸騰したら弱火にして水気がなくなるまで蒸し煮にし、火を止めてそのまま10分ほどおいておく。
③②のしょうがを煮沸消毒した瓶に入れ、はちみつを注ぐ。翌日から使える。保存は冷暗所で。

※蒸し煮せずにそのままでも作れます。しょうがに含まれるジンガロールは、加熱すると体を温めてくれるショウガオールに変わるので、体を温めたい場合は加熱するのがおすすめ。

「鶏肉のハニーマスターード」

パサつきがちな鶏肉ですが、はちみつに漬けることでしっとり焼き上がります。



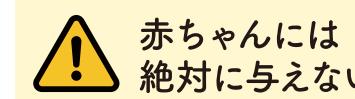
材料（2人分）

●鶏ムネ肉…200g ●塩…少々
●はちみつ…大さじ1/2 ●コショウ…少々
●粒マスターード…大さじ1 ●サラダ油…適宜

○調理時間：15分（漬け込む時間は除く）
○エネルギー：約250kcal ○食塩相当量：0.5g

作り方 ①鶏ムネ肉は保存袋などに入れ、はちみつを入れて軽くもみ、冷蔵庫で1時間以上漬け込んでおく。②①の鶏肉の表面をさっと洗うか、水につけて、表面をキッチンペーパーなどでふく。③フライパンに油を熱し、鶏肉の皮目をして入れ、ふたをして中弱火で3分ほど焼く。④裏返して弱火でさらに3分ほど焼いたら、火を止めて5分おいておく。⑤一度肉を取り出し、フライパンにマスタードを入れてソースを作る。水がない場合は大さじ2の水を加える。⑥ソースが沸騰したら肉を戻してからめ、水分を少しとばして塩、コショウする。

動画でもレシピを公開▲



はちみつの中にボツリヌス菌の胞子が混入していることがあり、腸内環境が整っていない乳児は感染する可能性があります。離乳食で腸内環境が整うまでは、絶対にはちみつを与えないでください。妊娠・授乳中の女性は問題ありません。



はちみつだけじゃない！ミツバチの副産物

生後2～3週間

羽化後数日間の働きバチは巣の掃除を担当。次に幼虫の世話をします。花粉やはちみつを食べてローヤルゼリーを分泌し、数匹の女王バチ候補に食べさせます。そのうち1匹だけがその巣の女王バチに。

ローヤルゼリー

若い働きバチの分泌物で、女王バチの特別食。ビタミン、ミネラル、アミノ酸など40種類以上の栄養素を含有。主に高級なサプリメントとして市販。



3週間

蜜蠟といううろこ状のワックスを盛んに分泌し、それを使って巣の六角形を作ります。また、さなぎになりそうな幼虫の巣房に蜜蠟で蓋をします。

蜜蠟

保湿成分に優れていることから化粧品の材料に使用。キャンデルやクリヨンなどの工業製品の材料にも。蜜蠟で作られた巣ごと切り取ったコムハニーは栄養満点。



3～4週間目

寿命が尽きた前の約1週間は外に出て花粉や花蜜を集め、巣へ運びます。樹木の新芽や樹皮から採取したガム質や樹液に自身の分泌物を混ぜてプロポリスを作り、巣の入り口などに塗ります。

ビーポーレン

ミツバチが集めた花粉をレバット状に丸めたもの。たんぱく質やビタミンB群、アミノ酸など多くの栄養素を含有。スーパーフードとして人気。



ミツバチが懸命に集めてくる花蜜が、とろりと甘いはちみつに変身。そんな不思議なはちみつを生活の中に取り入れてみませんか。毎日の生活中小さな変化が生まれてくることでしょう。



はちみつはそのまま口に入れる以外にも、さまざまな活用法があります。

楽しく使って

はちみつローション

精製水100mlにはちみつ小さじ1を入れた特製ローションは肌を柔軟にし、潤いを与えます。防腐剤を使っていないので保管は冷蔵庫で。精製水のかわりにローズウォーターを使っても。



はちみつハンドクリーム

空気が乾燥するこの時期は手が荒れやすくなります。お風呂上がりや水仕事の前後に、市販のハンドクリームに少量のはちみつを混ぜて手に塗り込み、手荒れを防止。



どんなはちみつを買えばいいの？

はちみつの種類は多彩。その中からお気に入りの一品を選ぶポイントとは。

純粋（ピュア）はちみつを選ぶ



ラベルに「純粋（ピュア）はちみつ」と書かれた商品を選びましょう。「加工はちみつ」と書かれたものは水あめやガムシロップなどが入っています。

色・香り・味は好みで



色や香り、味は蜜源植物による違い。単花蜜は1種類の花の蜜から採られたもの、百花蜜は複数の花蜜が混じたものです。いろいろ試して好きなものを見つけましょう。

マヌカハニーの指標 UMF、MGO

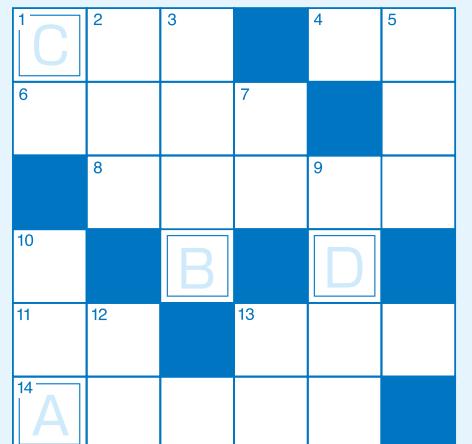
強い抗菌力をもつマヌカハニー。抗菌物質メチルグリオキサール（MGO）の抗菌力をフェノール液（消毒液）の希釈率と比較した「UMF」と、マヌカハニー1kg中に何mgのMGOが含まれているかを示す「MGO」という指標を参考に、選ぶのも良い方法。



健康脳クイズ

下の問題を読んでマスにあてはまる文字を入れましょう。A～Dをつなげてできる言葉は？

答えは、4ページにあります▶



タテのカギ

①その時の相場、市価

②借家ではなく所有している家

③弘法大師のこと

④人物などを見損なうことを「〇〇〇〇が狂う」という

⑦各地を飛び歩き、活躍することを「〇〇〇〇に掛ける」という

⑨喫煙する場所と禁煙する場所を区切ること

⑩男女がひそかにあうこと

⑫家族が普段いる部屋

⑯度胸があることを「〇〇〇〇が据わる」という

⑭競争者が多くて就職や入学などがむずかしいこと

ヨコのカギ

①多くの人々の注意、注目。「〇〇〇〇を集める」

④調子に乗って度を越すことを「〇〇〇〇を外す」という

⑥有利な方につくことを「〇〇〇〇に乗る」という

⑧屋根と座敷が備えられた船

⑪世の中の事物は常に移り変わるものの、一定していないことを「〇〇〇〇転変」という

⑬勢いのいいことを言うことを「〇〇〇〇を吐く」という

⑭競争者が多くて就職や入学などがむずかしいこと

知って脳活ことわざ

【食べた餅より心持ち】…品物をもらったことよりも、その心づかいがうれしいということ。「餅」と「持ち」をかけたしゃれ。温かい気持ちが伝わる1年を。

毎日コツコツ簡単「骨」貯金運動

寒いと体を動かすのがつい億劫になります。そこで運動不足解消にピッタリの、室内でできる2つの運動を紹介します。いずれの運動も骨に刺激を与え、骨を作る骨芽細胞を増やす効果が期待できます。

片足立ちフラミング

目安 左右を1セットとし 1日 5～6セット

足の付け根の骨を強くしたり、おなかやお尻、太ももの筋力やバランス力を向上させます。

片方の手でイスの背もたれにつかり、片足を床から5～10cm上げ、1分間キープ。反対側の足も同様に。



腰を後ろに引くスクワット

目安 1セット 5～10回 1日 1～3セット

背中やおなか、腰のまわり、太ももなど、下半身の筋肉をバランスよく鍛えることができます。立った状態から膝がつま先より前に出ないようにして、お尻をゆっくり下げ、元の状態にゆっくりと戻します。

筋力が低下している人は机に手をつき、背筋を伸ばして、イスからゆっくり立ち上ったり座ったりしましょう。

○参考文献 「骨活・筋活のススメ」(太田博明監修／主婦の友社)
<Web>「毎日つづけようコモ運動」(公益財団法人骨粗鬆症財団)