

おくすり Q&A

カプセル剤の開封(脱カプセル)について

Q. 病院で出してもらった薬の中にカプセルの中身を出してあるものがありました。カプセルを外してしまっても大丈夫なのでしょうか？

A. 次のような場合、医師の指示によりカプセル剤(硬カプセル)を開封(脱カプセル)して調剤を行うことがあります。



①カプセル剤のままでは服用できない

嚥下機能が低下している場合や経管投与(胃や腸につながったチューブから薬を投与)する場合など

②薬の量の微調節が必要

年齢や腎臓・肝臓の働きの応じて、既存の薬の半分の量を服用してほしい場合など

ただし、脱カプセルにより薬の効果が失われてしまったり、体に害を与えてしまったりすることもあります。そのため、薬局では医師から脱カプセルの指示を受けた際、有効性や安全性に問題がないかどうかをチェックしてから調剤を行っています。

<脱カプセル時の注意点>

・特殊な加工が施されている薬

薬が胃酸で分解されないようにしたり、薬の作用を持続させたりするための特殊なコーティングが壊れてしまい、その薬本来の効果が発揮されないことや副作用が起こりやすくなる場合があります。コーティングがカプセル内の顆粒や粉末に施されている場合、脱カプセルを行うこともありますが、これらの顆粒や粉末を噛んだり、すりつぶしたりするとコーティングの効果が失われてしまうため、注意が必要です。

・苦味や刺激性などがある薬

有効成分が口の中や喉に付着し、苦味を感じたり、炎症を起こしたりする可能性があります。



・湿気や光に弱い薬

有効成分の分解が進み、効果が低下する可能性があります。乾燥剤入りの密封した袋や光を遮る袋に保管するか、服用直前に脱カプセルを行うことで対処できる場合もあります。

現在、医師が処方できるカプセル剤は500品目以上あります。それぞれの薬の脱カプセルの可否や脱カプセル後の保管方法・服用方法については、正しい情報に基づき判断することが重要です。自己判断で脱カプセルを行うことは避けてください。薬が飲みづらいなど、何かお困りごとがありましたら、まずは薬剤師にご相談ください。

執筆薬剤師 赤澤 真

わたしの健康とくすり

第309号



撮影/加藤 哲教

今月の内容

- ・疾患シリーズ 肝炎について：肝炎の種類 《連載・第1回目》
- ・ちょっとお耳を…… 10月が旬の里いも
- ・おくすりQ & A カプセル剤の開封(脱カプセル)について

2021年10月発行

発行者 八王子薬剤センター 茂木 徹
東京都八王子市館町1097 電話 042-666-0931

協力 八王子薬剤師会

肝炎について：肝炎の種類

今月から8回にわたり、肝炎について解説します。第1回目は、肝炎の種類について解説します。

《肝炎の種類》

主な肝炎ウイルスはA～E型の5種類が知られています(図1)。A型肝炎は、生の貝類(カキ)などや衛生環境の悪い地域での生水の摂取、E型肝炎は、猪や鹿などの生肉の摂取が感染の原因となります。B型肝炎は、性交渉などを介した血液や体液から感染を起こす水平感染と乳幼児期に母子から感染する垂直感染の2つの感染経路が存在します。C型肝炎は、入れ墨や薬物などの注射器の使い回しによる血液を介した感染です。D型肝炎は、B型肝炎を持っている人に感染をする日本では稀な感染です。またこれらの肝炎ウイルスのほかにも、サイトメガロウイルスや単純ヘルペスウイルス、EBウイルスによるものや自己免疫による肝炎(自己免疫性肝炎や原発性胆汁性胆管炎など)、薬剤、アルコール(お酒)、脂肪肝など様々な原因によって肝炎は起こります(図2)。

(図1)

肝炎ウイルス	A型肝炎	B型肝炎	C型肝炎	D型肝炎	E型肝炎
感染経路	経口	血液、体液	血液	B型肝炎と同様	経口
	 牡蠣 生水	 血液、体液 輸血 母子感染	 注射器の使い回し 入れ墨	 B型肝炎の存在	 猪、鹿の生肉

(図2)

肝炎ウイルス以外の原因	その他のウイルス	自己免疫疾患	脂肪肝	アルコール	薬剤

ちょっとお耳を……

10月が旬の里いも



秋から冬にかけて旬を迎える里いも。煮物の食材としてよく使われていますね。おいしさの特徴は、その【ぬめぬめ】、料理の魅力をより引き立たせてくれます。このぬめぬめには「ガラクトサン」という成分が、いもには「カリウム」と「食物繊維」が多く含まれています。今回は、それら成分の【ちょっといいこと】をお話します。



■コレステロール値を抑える！

ガラクトサンには、血中コレステロール値の上昇を抑えたり、脳細胞を刺激して老化を防いだり、免疫力をアップする効果があると言われていています。加齢とともに血管壁に溜まるコレステロール、心筋梗塞や脳梗塞、動脈硬化などの対策につながります。

■高血圧予防に！

カリウムにより血圧を下げる効果も期待できます。塩分の多い食事を日常的に摂っていると血圧が高くなってしまいますが、血圧が高めの人、濃い味付けが好きな人ほど、血圧を下げる効果がある食材を積極的に摂りたいもの。四季を問わず里いもを食べよう心がけましょう。

■便秘予防に！

食物繊維による便秘などの改善も期待できます。美容の観点から、便秘が改善されることによる「美肌の効果」だけではなく、「ダイエット効果」も期待できます。胃腸の働きが良ければ、それに応じてしっかりと便が出てくれるので、太りにくい体質になりますので、便秘がちの人ほど里いもを食べましょう。

里いもの栄養素を効率良く摂れる料理を紹介します！

●里いもと根菜のけんちん汁

里いも以外にも、にんじんやごぼうなどの根菜がたっぷり入ったけんちん汁は食物繊維も豊富で、お腹の調子を整えてくれます。また、里いものうま味も汁に凝縮され、汁に溶け出した水溶性の栄養素も摂取することができるので、汁を最後まで飲みましょう！

◆美味しい里いもを選ぶコツ◆

- ・泥付きで表面が少し湿り気のあるものを選びましょう。→泥付きのものは乾燥を防いでいるのでおすすめです。
- ・お尻(切断面のあるほう)が固く締まっ
ていて丸いのは美味しい証拠!!!



●里いものコロッケ

マッシュした里いもにみじん切りの玉ねぎやひき肉を混ぜ合わせて調味料で味を整えます。里いもは他のいも類に比べてカロリーや糖質量も低く、ガラクトサンは体内で分解されないため脂肪にならず排泄されます。

●里いもとイカの煮物

イカには「タウリン」というアミノ酸が含まれています。タウリンにはコレステロールを下げる効果や血液を正常に保つ効果、心臓の機能を高める効果があるので、里いもと一緒に食べると生活習慣病の予防効果がより一層高まるのが期待されます。

おいしさだけでなく健康にも良い組み合わせですね。



季節ごとに旬の食材が移り変わるの、四季のある日本ならではの楽しみです。旬の食材は旨みが濃くて栄養成分が豊富で、季節ごとの体調変化に応じ、体のバランスを整える作用を持っています。四季と栄養管理の両方を楽しむのはいかがでしょうか。