

天然薬用資源開発機構ニュース

- Contents**
- 1. 身近な薬草「アオキ」
 - 2. 新年を迎えるにあたり
 - 3. 食養生の重要性
 - 4. AGEs が病因となる最近の研究
 - 5. 柿の効用
 - 6. “おけら詣” 考
 - 7. 活動報告
 - 8. 行事予定

シリーズ 身近な薬草

「アオキ」

【学名】*Aucuba japonica* Thunb. var. *japonica*
 【分類】ミズキ科（アオキ科、ガリア科）アオキ属
 【生薬名】アオキ
 【薬用部位】葉
 【薬効】火傷、切傷



日本原産の常緑低木で、雌雄異株の木本です。日本では北海道・東北地方の北部を除き、山野に自生しているのが見られます。乾燥は少々苦手としていますが、日陰でもよく成長します。四季を通じて緑の葉を持ち、冬には赤い実を結実させてるので、庭木や室内観葉植物としても人気が多く、住宅街でも庭園樹として植えられているのをよく見かけます。

樹高は 1-2m ほどになり、葉だけでなく幹も緑色であることからアオキの名で呼ばれるようになったと言われています。橢円形で厚みのある葉は鋸歯を持ち、光沢があるのが特徴です。葉に斑が入ったものは園芸種です。花期は春で、花序の大きい方が雄株（雄花）で、小さい方が雌株（雌花）です。どちらも円錐花序で、紫色、あるいは緑色の小さな花を多数つけます。花はミズキ科に多く見られるようすで萼片や花弁が 4 枚です。果実は長円形で秋頃から結実した実が見られはじめ、冬には赤色を呈してきます。アオキの仲間には白や黄色の実をつけるものもあります。



アオキの葉には苦味健胃作用があり、奈良の吉野山や洞川で造られてきた和菓子“陀羅尼助”にもアオキが用いられています。また、民間薬として、緑色の生葉を火で炙り、練って、できものや火傷、切傷の患部に塗布します。

アオキはその全体に Aucubin というイリドイド配糖体を有しますが、この Aucubin はアオキの学名が由来となっています。Aucubin の酸化によってアオキの葉が黒化することがあり、この黒化作用があることから、古くには染毛剤として使われていたとも言われています。陀羅尼助の艶々とした黒色はアオキの葉を混ぜ合わせることによって得られます。イリドイドの仲間はセンブリや青蘋にも含有され、苦味の素もあります。

アオキは日本原産の植物ですが、朝鮮半島や中国大陸、台湾などには別種のアオキが存在しています。中国ではアオキ属を「桃葉珊瑚」属とし、その赤い実を珊瑚に見立てた名が付けられています。

令和八年 新年を迎えるにあたり

理事長・医学博士 山原 條二

新年は”午”（馬）の年です。陰陽五行説の中ですべての事柄には榮枯盛衰のある事を言っています。その原理を三合、すなわち「生まれ」「生き」「死ぬ」を”生（セイ）・旺（オウ）・墓（ボ）”で示しています。午年は十二支では子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・申・酉・戌・亥の真中で、五行の木火土金水の火に相当し、三合では寅から生じ、午で盛んとなり、戌で終わることとなりますから、夏の午（※旧暦五月）でも梅雨冷えがある様に寅（旧暦一月）の寒気を感じたり、本年の様に戌（旧暦九月）に季節外れの暑さに見舞われたりすることもありますので、年中、用心を怠ることなく過ごす心掛けの大切さが古来から言われています。※旧暦五月は令和七年は五月二十七日～六月二十四日、令和八年は六月十五日～七月十三日になります。

私は徒然草の第一百五十五段を思い生活しなければならない年齢になつてきました。その節を紹介します。

「春暮れて後、夏になり、夏果てて、秋の来るにはあらず。春はやがて夏の氣を催し、夏より既に秋は通ひ、秋は即ち寒くなり、十月は小春の天氣、草も青くなり、梅も蓄みぬ。木の葉の落つるも、先づ落ちて芽ぐむにはあらず、下より萌しつはるに堪へずして落つるなり。迎ふる氣、下に設けたる故に、待ちとる序甚だ速し。生・老・病・死の移り来る事、また、これに遇したり。四季は、なほ、定まれる序あり。死期は序を待たず。死は、前よりしも來らず、かねて後に迫れり。人皆死ある事を知りて、待つことしかも急ならざるに、覚えずして来る。沖の千鴻遙かなれども、磯より潮の満つるが如し。」

右にあります様に心身共に健康である為に自身のみならず、世に対して、自身が何をすべきか、何ができるのかと考え、新年も皆様とともに精進して行きたいと考えています。実行出来ます様、計画を企てて新年を迎えたいくらいと思っています。皆様、よい新年をお迎えください。

食養生の重要性

—食物繊維、高血圧と腸内細菌—

山原 條二

高血圧症患者に健常な人の糞便を移植しますと血圧が正常化されたという情報がマスコミで報道され、ご存知の方や興味を持たれた方が本会員の方々の中には多いのではないでしょうか。実験的にも高血圧症のヒトの糞便を無菌マウスに移植すると昇圧作用が見られたとか、一方、無菌マウス化することによって血圧上昇や血管障害が有意に軽減されたなど、腸内細菌と血圧についての現象については多く報告されていますが、その原因については仮説の段階でよくわかつていません。また、高血圧症の実験動物では腸管粘膜から腸内への透過性が亢進し、腸管粘膜のバリア機能が低下する事も知られています。この事は腸粘膜からの病原体やアレルギー性物質の侵入を許してしまうことになり、炎症性の腸疾患のみならず、肥満、老化、感染症、ガンなどへの関連性も報告されています。本誌別記事にてこの腸粘膜の損傷と AGEs の関係を最新の論文から情報を紹介しましたので、併せ熟読ください。

腸内細菌由来の代謝産物のうち、無菌マウスではほとんど検出されないいわゆる短鎖脂肪酸（低級脂肪酸ともいわれる）である酢酸、酪酸、プロビオ酸などが注目されています。これらの短鎖の脂肪酸は腸管粘膜が生育するための重要なエネルギー源であると共に粘膜から吸収されて全身を巡っています。また、高血圧症の患者や高血圧モデル動物の血中では酪酸の様な短鎖の脂肪酸の減少が見られるることは多く報告があります。これらの短鎖脂肪酸の原料補給は、エネルギー源となる食物繊維由来の物や野菜、果実、海藻、茸などの天然物由来の特異的なポリフェノールなどが腸内細菌によって分解されることでなされていると考えられます。食物繊維の効果は従来言われていた様に糞便の嵩増し効果だけではありません。食養生の重要性を旬の種々食材を摂取する事はこんな事からも窺うことが出来ます。化学的に合成された血圧降下剤の常用を再考されるとともに体の組織の改造には、6ヶ月、1年と悪化するのにも数年から数10年かかった経緯を考え、忍耐強く精進されることを願っています。

11月末の渋柿を干し柿にしたものはちょうど今頃が食べ頃でしょうか。ご参考に冬期の乾燥肌の予防や治療に有効なビタミン A の補給も考えて、β-カロチンの含有量などを表にしましたので、参考にしてください。干し柿は先人たちの知恵から生まれた冬期の優れた保存食です。本号に収載の「柿の効用」の記事もご参照ください。

	含水量 (%)	β-カロチン (相当量)	β-クリプトキサンチン (μg /100g)	食物繊維 (g /100g 当り)		
				水溶性	不溶性	トータル
ホウレンソウ (生)	92.4	4200	34	0.7	2.1	2.8
カボチャ (日本産)	86.7	730	3	0.7	2.1	2.8
柿 (生)	83.1	420	500	0.2	1.4	1.6
柿 [*] (乾燥／干)	24.0	1400	2100	1.3	12.7	14.0
ゴボウ	81.7	0	0	2.3	3.4	5.7

※小さい干柿なら 3 個位

AGEs が病因となる最近の研究について

近着の専門誌 (*Biol. Pharm. Bull.* 48, 1464-1471, 2025) に AGEs が関与している難治性の大腸炎についての論文が掲載されていましたので紹介します。皮膚の老化や頭髪への作用、また、糖尿病、心疾患やパーキンソン病など多方面の病因として、過剰に体内に蓄積した AGEs が関与していることについてはすでに多数の論文が報告されています。青囊（胡麻黒ハ[®]の葉のみ）の面白い薬効として他の生薬には証明されていない AGEs の合成抑制だけでなく、合成物の分解作用があること、その作用成分への青囊にのみ含有されていますフラボノイドに属するペダリインの関与や 10%以上の高含有であるアクティオサイドの重要性は本誌でもすでに紹介したところです。また、使用実感を得るのに 2-3 ヶ月以上かかる場合もある時やそれよりも早い、もしくは、遅いはありますが、多くの情報が寄せられています。副作用らしき物には出合っていません。

さて、大腸過敏症などの腸炎は長らくストレスが原因だろうとされて来ましたが、今回の論文はヒトの大腸粘膜由来の細胞 (Caco-2) を用いた研究報告です。もう一度、AGEs の生成メカニズムを思い出していただきたいと思います。食品の炭水化物の多くは澱粉です。澱粉は唾液や胰液中のアミラーゼによってオリゴ糖に分解され、さらに腸液でブドウ糖や果糖に分解され、腸から吸収されてエネルギー源や過剰な時に脂肪となって貯蔵されたりしています。ブドウ糖など体内で分解される時にすべてグリセリルアルデヒド (GA) という反応性の高い化合物に変化し、非酵素的にタンパク質を構成するアミノ酸のアミノ基と結合するものがあります。いわゆるメイラード反応です。これは見た目は褐色を呈し、“カラメル”色としてよく知られた物質です。これが AGEs と言われるもので、澱粉や砂糖などを過食しますと食物由来のグリセリルアルデヒドは常に多く体内で生成されていることとなります。

Caco-2 細胞を培養する時に GA の量を増加させますと、それに応じて Caco-2 細胞中の AGEs 生成量が増加し、細胞中の活性酸素 (ROS) の増加が見られます。ここで AGEs の生成を抑制する薬品として知られていますアミノグアニジンを添加しますと、ROS の生成量は有意に抑制されます。また、同時に死亡した粘膜細胞量もアミノグアジニン処理で減少したということから AGEs と ROS との関連と Caco-2 細胞死との係わりが明らかであるとしています。ROS がどうして増加するのかは ROS を発生する遺伝子レベルの上昇が AGEs の量に応じ增加することから証明されています。

AGEs と ROS は多くの細胞、肝、血管、心臓繊維細胞、神経芽細胞などに障害を与える事はすでに知られていますが、今回、新たに腸粘膜細胞にも損傷を与える事が明らかとなりました。腸粘膜は腸が不都合な症状にならないよう、体外の微生物、毒素など種々の異物を除去するという皮膚と同様の役割を担っています。このバリアーの破綻は体調不良を誘発する病因でもあるわけです。食養生と青囊の組み合わせは腸内環境の保全にも重要な因子ですので、医療機関や医薬品に係わる前に身近な日常生活習慣を見改める事が重要です。

もう一つ、同じ雑誌に掲載の論文 (*Biol. Pharm. Bull.* 48, 1485-1492, 2025) にて、大腸癌に対して、青囊にも含まれており、種々の野菜にも含有されています黄色を呈する色素としてよく知られていますフラボノイドの一種であるケルセチンが有効という報告がありました。大腸癌は癌の死亡原因の第 3 位にあり、治療に難渋している癌の一つと言えます。先の AGEs の腸粘膜の損傷原因である活性酸素を造る遺伝子の発現を AGEs が促進する事や大腸癌を誘発する化合物に関与する酵

素活性を阻害するフラボノイドなど、いずれもいわゆる栄養学的には何らカロリー産生には役立っていません。何らかの病気で入院していてもカロリー計算の話は聞こえて来ますが、野菜に含有されている体の異常事態に対応した天然物素材が病院食に考えられるのは皆無ですので、常日頃から食養生の中味、何をどう調理するのかを考えて、日頃から実行する事が病気が近寄って来ない方策です。食養生は予防医学の基本ですので、常に意識して食材選びを行って食べる喜び、楽しみが健康造りに貢献してくれるという事を学べますと宜しいと思います。

新年2月24日には本記事に関連するセミナーを開催いたしますので、行事予定のページをご参照ください。

力キ(柿)の効用

黄色の果物といえばこれからは温州ミカンがありますが、この温州ミカンの皮の黄色は“フラボノイド”で、もう一つの黄色い果物の代表であります柿の黄色は“カロチノイド”でビタミンA(VA)の原料となります。(ミカンの可食部にはカロチノイドが含有されます。)

少々小さな写真ですが、花脊の渋柿は本年は枝がしなるほど鈴生りでした。この渋柿を干し柿にしますと12月初~中旬にはいただけます。2月、3月頃までありましたら、少々乾燥し過ぎとなり、高齢者には固いかもしれませんので、そんな時は干し柿の“天ぷら”がお勧めです。4つに切り、種を去り、衣をつけて、通常の天ぷらと同じように揚げます。又、赤ワインが少し残つたら、この固くなった干柿を赤ワインに一晩浸し、少時加熱していただくと、軟らかくなり風味も一段と上がり、3-4個でも食べられます。



柿の解説とともに栄養学的な見方も参考として記載します。尚、甘柿は渋を造る遺伝子の欠損した株で温暖な地方にしか生育しません。東北や花脊の様に冬期に-10°C位にもなる所では、生育しています柿はすべて渋柿と思って間違いないありません。また、甘柿の種を発芽・生長させて結実させても、甘柿は穫れません。すべて渋柿と思って宜しいと思います。但し、渋柿も接木をする親木になります。

柿はカキノキ科 カキノキ属に分類され、唐木として有名な黒檀もこの仲間になります。学名は *Diospyros kaki* で英語でも Kaki ですが、時に Japanese Persimmon と言われます。古くに中国から渡來したという説が有力ですが、奈良時代にはすでにその名が見られます。品種は800以上あるとされ、甘柿と渋柿に別けられます。渋抜きも種々考案されていますが、湯抜き、アルコール抜き、ドライアイスを用いるもの、凍結法など果肉中のタンニン細胞を凝固、収縮、褐変させて水溶性のタンニンを不溶性にする事によって渋抜きをします。

この渋のみを集め、利用することも古くから行われてきました。未熟な小型の渋柿を破碎、圧搾、発酵させると出て来ます上澄の淡赤褐色の液体を“柿渋”といい、昔は番傘や紙のカッパなどに塗布し、防水・防腐剤として用いました。今は日本酒のにごりを取る清澄剤として重要です。また、民間薬として、柿渋を希釀したものが高血圧に有用として飲用されてもいます。最近は少ないですが、凍傷に柿渋を塗布したりもしていた様です。私は梁の防虫・防腐剤として、また、古色を出すのに塗料として用いています。

柿の料理としては、甘味剤が貴重であった時代から柿羊羹が有名ですが、前述の天ぷらも宜しいと思います。奈良の“柿の葉寿司”や柿の葉茶は「葉」の活用ですが、柿の「蒂（ヘタ）」は柿蒂（シテイ）といってしゃっくり止めに用いられます。ついでにもう一つ柿鮓と書いて何と読みますでしょう。これは“こけらすし”と読みます。柿葺（こけらぶき）、柿落し（こけらおとし）などいずれも「こけら」と読み、柿葺には柿材も使った様ですが、ほとんど桧で柿とは関係なく、“こけらすし”は飯の上に柿板のように薄く切った魚肉の切り身を上に乗せた鮓の事を言います。栄養表示成分から見ますと、柿も見改めるべき果実という事がわかります。ブルーベリーも宜しいが、種々身の回りの果実の活用も再考していきましょう。

	含水量 (%)	カロリー (100g 当り)	ビタミン A 類 (μg / 100g 当り)			ビタミン C (mg/100g)
			α-カロチン	β-カロチン	β-クリプトキサンチン	
甘柿(生)	83.1	60	17	160	500	70
渋抜き柿(生)	82.2	63	11	100	380	55
干し柿	24.0	276	15	370	2100	2
ブルーベリー(生)	86.4	49	0	55	0	9
ブルーベリー(ジャム)	55.1	181	0	26	0	3

※ビタミン A としての摂取基準: 600~800 μg / day
(食品成分表から抜粋)

尚、漢方医学の観点からしますと、冬期に水分を多量に補給する果実の摂取は、特に胃腸の弱っている時は留意しませんと水毒を誘発してしまいます。この点、干し柿は理に適う食品と言えます。VA の欠乏は骨や歯の発育不良や皮膚、粘膜の荒れが知られています。空気が乾燥した冬期の肌荒れ予防に干柿を食べる事は食養生の実践となります。

八坂神社の“おけら詣”考 (祇園のお火焼) ひたき

京都の年中行事は、流石 1200 年の都であっただけ、種々ありますが、その劈頭は元旦の寅の刻（午前 4 時）に始まる祇園、八坂神社の神事 “おけら詣” です。（現在は午前 5 時に開始されています）昔ながらの桧材による摩擦で発火させて、それを削掛（カンナ掛けして造る折木の一種）に移し、オケラを加えて燃やし、その火を火縄に受けて元旦の雑煮を調理するのが京都の民家の習わしです。オケラは湿気を払う生薬として用いられていると考えられます。

花脊の試験農園ではオオバナオケラ（白朮）とホソバオケラ（蒼朮）の 2 種を栽培しています。日本の在来種のオケラは最近はほとんど見る事が出来ません。また、蒼朮系の物では、今は佐渡に行つても見られませんが、江戸時代に“佐渡オケラ”というのが市場にあり、これはホソバオケラに相当します。京都での朮の栽培は大変手古摺っていますが、工夫し増産したい品種の一つです。夏

期に特有の花を楽しませてくれます。種子繁殖は出来ていません。中藥大辭典という中国の生薬の辞典にも栄養繁殖法しか記載されていません。お正月にいただく屠蘇散の重要な構成生薬の一つでもあります。



白朮



蒼朮

2025年9月・10月・11月の活動報告

京都薬草の森公園

9月6日(土) 公開整備

花背でも大いに暑さが感じられる公開整備でしたが、ご参加の皆様は元気いっぱい、
ジャガイモ、サフラン、ニンニクの植付を行っていただきました！

お昼は夏野菜のトッピングが映える素麺に、花背産胡瓜のザクザク、食後には真桑瓜と名残の夏を楽しみました。



午後の自然観察会では萩など秋を感じさせる花々に出会いました。

10月5日(日)／11月1日(土)の公開整備は悪天候により中止となりました。

10月26日(日) 薬膳インストラクター養成講座(上級)

京都府医薬品登録販売者協会様からのご依頼で、薬草の森公園にて実習を行いました。50名近い受講生、協会スタッフの方々を迎え、理事長による健康造りと食養生、身近な旬の作物についての講義や自然観察会を行いました。

研修旅行

11月24日(月・祝) - 26日(水) 長崎 天然記念物の大樹巡りと塩造りについて識る旅

3年ぶりとなりました国内研修旅行は、2泊3日で長崎・旧彼杵郡地域と上五島を訪りました。

1日目：長崎空港を出発してすぐの大村公園のオオムラザクラ、落雷に遭いつつも地元の方々の手により護られ、今もその樹形を保ち、杉としては県下最大である諫早の女夫木スキ、そして樹齢千年を越す小長井のオガタマノキを巡りました。オガタマノキは曲がった幹上に人が立てるほどの巨木であり、堂々たる佇まいは圧巻の一言でした。



2日目：皆様に好評をいただいている塩の製造会社、ダイヤソルト株式会社崎戸工場視察の後、長崎港からフェリーにて奈良尾の港へ。（時間に制限のある中、ご案内いただいたダイヤソルト株式会社の皆様、ありがとうございました。）奈良尾ではこの研修旅行での大きな目的の一つ、枝張の面積が200坪を超える奈良尾神社のご神木アコウ詣りと観察が叶いました。上五島にはこのアコウだけでなく、公園などでもアコウが観察され、近畿とは異なる植相に触れる訪問となりました。



3日目：古代からの伝統製法で塩造りを行う工房の見学や矢堅目の巨岩や周辺の自然観察など、上五島の歴史や自然に触れた後、帰途につきました。

波高の為、計画変更を余儀なくされ、長崎国際大学訪問が中止になったことが、大きな心残りではありますが、次回には必ず、訪問させていただきたいと思います。（ご予定くださっていた長崎国際大学の宇都先生、研究室の皆様、大変申し訳ありませんでしたが、今後、どうぞよろしくお願ひいたします。）

今回の長崎研修旅行は、通常のツアーではあまり訪れる事のない天然記念物の大樹・奇樹視察の旅でしたが、それ以外にも、長崎・佐賀・上五島の美味しい食に出会う旅ともなりました。お手配くださいましたマヤトラベル鈴庄様、ありがとうございました。

ご一緒にいただきました本会正会員のブライス多佳子様の旅行報告も一部、ご紹介させていただきます。

11月24～26日、NPO 天然薬用資源開発機構の長崎・上五島研修旅行に、山原條二先生をはじめ12名が参加しました。強風の影響で佐世保発 上五島行き高速船が欠航になり、残念ながら大学見学はできませんでしたが、お陰様でフェリー利用のコース変更で、他は回ることができました。



私の祖父母の出身地方面であり、景色も食事もずいぶん懐かしかったです。一番心に残ったのは、苔むしたオガタマノキの木肌の温かさ柔らかさ、良い香りでした。言い伝えも興味深いです。

帰路の渋滞もありましたが、NPO、旅行社と現地のスタッフの方々、参加の皆さんのお力でほとんど予定通り旅程をこなせたのは流石でした。印象的な旅ができたことに感謝いたします。

ブライス多佳子様のブログ(<https://takakoblyth-qigong.blogspot.com/>)ではこの他にも本会をご紹介いただいております。いつも、ありがとうございます。

2026年1月・2月・3月の行事予定

◆ **京都薬草の森公園整備** 薬草の森公園は雪の為、閉山中です。山開きは明春4月です。

◆ **自然療法セミナー:疾患と「生薬」**

午後2時～4時（於：事務所3Fセミナー室）

★セミナーご参加の際は公共交通機関

または近隣の駐車場もご利用ください。

土曜コース：1月10日「黄連」、2月14日「黄芩」、3月14日「黄柏」

木曜コース：1月22日「黄連」、2月26日「黄芩」、3月26日「黄柏」

◎受講料：**正会員 2,500円／学生 1,000円／一般 3,000円**

※ **セミナーご参加を希望される方は必ず事前に事務局までご連絡ください** ※

(1月22日(木)のセミナー後、理事会を開催します。理事の方はご予定ください。)

◆ **市民公開講座** 2026年2月24日(火) 13時30分～16時30分

於：キャンパスプラザ京都 4階第3講義室

「青囊とAGEs—薬草を知り、毒も知って、健康を得よう—」

強い毒性を持つ「AGEs」については、メディアなどで多く見かける機会があると思います。このAGEsについて研究の第一人者である同志社大学 八木 雅之 教授をお招きし、AGEsについて解説していくと共に、このAGEsに対抗しうる薬草「青囊」の持つ力について、長崎国際大学 宇都 拓洋 教授と山原理事長にその研究の最新知見を交えてお話しいただきます。

参加費：無料

(どなたでもご参加いただけますが、ご参加をご希望の場合はあらかじめご連絡ください)

年末年始の休業日：

12月27日(土)～1月4日(日)

令和8年1月の「行事ご案内」は
お送りしません。
行事予定は本誌、またはHPにて
ご確認ください。

毎月第2月曜日：理事長の「**公開無料健康相談日**」
どなたでも無料でご相談いただけますので事前にご予約の上、
お越しください。

日程：**1月19日、2月9日、3月9日**

第3週

本会会員の皆様は第2月曜日に限らず、隨時ご相談お受けしております。お電話・LINEなどでご予約・お問い合わせください。

(第2月曜が祝日(休日)の時は第1週か第3週に振替)

ー事務局だよりー

全国の会員の皆様、日頃よりご支援くださる皆様、いかがお過ごしでしょうか。令和7年も、あっという間に過ぎ、もう片手で足るほどとなりました。長く続いた夏に、駆け足でやってきた寒波。四季の移ろいを大切にしてきた日本に住む人間を含めた動植物にとって、この気候変動とそれがもたらす自然環境の変化は安心安全の生活を脅かすものとなっています。令和8年を、そして、その先の未来をよりよくするために、人と自然が健康でいられる活動を地道に、愚直に続けてまいります。花脊は明春まで閉山となります、春の山開きにはぜひご来遊ください。皆様、どうぞよい新年をお迎えください。

LINE公式アカウント 登録者募集

LINE公式アカウントにて行事予定や各種情報をご案内しています。

ご登録は

QRコード読み取りか
LINE ID検索にて
「@624ynjur」と
ご入力ください。



発行所：認定特定非営利活動法人 天然薬用資源開発機構 編集：認定特定非営利活動法人 天然薬用資源開発機構事務局

〒602-8136 京都市上京区楳木町通黒門東入中御門横町 574 番地1 ファルマートビル

TEL:075-803-1653 FAX:075-803-1654 E-mail:npo@tenshikai.or.jp HP:<http://www.tenshikai.or.jp>

会報誌ページに戻る