

(消化胃腸薬)チアスターゼについて

名古屋好生館 横井鉦太郎 著 薬学雑誌 278号 285頁(1905)より
100年前。「近頃新薬の続出，その数枚拳にいとまあらず。なかんずくチアスターゼは彼の高峰博士発見以来，非常の勢力を以って我国のみならず欧米各国医家の歓迎する所となり，同剤の勃興，雨後の筍の如し。玉石混同，選択に迷うもの少なからず」で，著者は各種市販品を分析，結果報告した。

試験に供したるは，チアエンチモース(大阪・甲辰商会)，糖化素(大阪・養春館)，マルツチアスターゼ(東京・松本商店)，犬日ギアスターゼ(大阪・犬日出商会)など10種類。試験方法は乾燥澱粉に9倍量の水を加え均等糊液とし，商品を加え，終始37~40度の温を保たしめ絶えず攪拌，全く水様液となり沃度溶液に澱粉反応を呈せざるに至りし時間を計る。

最も優等なるは，米国・パークデビス社「タカジアスターゼ」9分，以下，山口・柏木商店「柏木チアスターゼ」10分，フランス局方「チアスターゼ」17分と続く。残りは国産品だが2品目は1時間40分もかかった。これをみれば明治以来の舶来物信仰は納得いく。

続いて，胃液を想定して塩酸酸性中での試験，乳酸混合中での試験(当時，胃液に乳酸が存在するという説あり)，医者の方方を想定した重曹添加した試験も行った。さらに，塩鯖，塩鮭，醤油，赤味噌の食塩含有量を調べ，実際の食事を想定した食塩添加でのジアスターゼ活性も試験している。どの試験においても各商品の順位は同じであった。

なお，高峰は，全世界での製造販売権をパークデービス社に与えたが，日本だけは日本人に売らせることをパ社に認めさせ，1899年に輸入販売する三共商店が設立された。

小林 力