

- 4 普段の食事こそが体に負担のかからない最高の「薬」となります。
- 5 食材には不調に効く「薬効」があり旬の食材は季節の不調を改善します。
- 6 **漢方の基本を知る** ① 気・血・水
- 7 **漢方の基本を知る** ② 五味五性
- 8 **漢方の基本を知る** ③ 五臓と五行

**Part 1**  
櫻井先生  
つぶやきレシピ集

- 10 トマトゴーヤチャンプルー
- 11 四川麻婆豆腐
- 12 焼きレタスのオイスターかけ
- 13 コシヨウそうめん
- 14 豚しゃぶサラダ
- 15 かぼちゃソテー黒ごま蜜かけ
- 16 あじと梅しそはさみ焼き
- 17 キヤベツのポトフ
- 18 お好み焼き
- 20 きゅうりの塩昆布あえ
- 21 じゃがいも蒸しバター
- 22 黒豆と豚肉の煮込み
- 23 豚肉となすの香味ソースかけ
- 24 豚肉と白菜のミルフィーユ鍋
- 25 豚汁
- 27 レンチン茶碗蒸し
- 28 冬瓜とスペアリブの煮込み
- 29 ドライトマトとあさりの酒蒸し
- 29 くるみとニラの炒め物

- 58 モロヘイヤとエビのエジプト風スープ
- 59 鶏肉と白菜のスープ
- 59 たらと大根のトロトロスープ
- 59 チキンのトマみそスープ
- 60 **だし&みその力を活用しよう！**  
みそ汁は「薬」だ！  
ポットかつおだし  
昆布水だし  
ドリップかつおだし  
昆布＋煮干し水だし
- 61 さつまいもと豚肉のみそ汁
- 61 ねぎと手羽のみそ汁
- 62 青魚の超簡単 つみれ汁
- 62 トマトとアボカドのみそ汁
- 62 じゃがいもとほうれん草のみそ汁
- 62 さつまいもとブロッコリーのみそ汁
- 63 えびとかぶのみそ汁
- 63 豚肉と菜の花の粗汁
- 63 もずくと冬瓜のみそ汁
- 64 **だしの力をそのまま味わう**  
吸いものレシピ  
けんちん汁  
沢煮椀  
玉子豆腐のお吸いもの
- 65 **特別編2 スパイスレシピ**  
えび山椒炒め
- 66 なすのトマトマリネクミン風味
- 67 中華風おこわ

- 30 とうもろこしごはん
- 31 枝豆ごはん
- 31 豆乳おじや

32 手間いらずのスープジャーおかゆ

33 **おやつだって漢方の効能がある！**

- 34 緑豆ぜんざい
- 34 大根あめ
- 34 焼きいちごのはちみつかけ
- 35 グレープフルーツゼリー
- 35 すりおろしりんご
- 36 干し柿クリームチーズ
- 37 レンチン大学いも
- 37 かぼちゃ団子

38 **毎日の飲み物も養生になる！**

- 39 酒粕ココア
- 39 はちみつレモン
- 39 しそ緑茶
- 40 黒糖生姜茶
- 40 柚子炭酸

41 **熱中症対策&夏のミネラル不足に**

- 41 手作り経口補水液
- 41 昆布水

42 **食養生の基本 その1**  
体と心の健康のために大切な  
7つの「食」

- 68 丸ごと玉ねぎとサフランのスープ
- 68 紫キャベツとりんごのサラダ
- 69 かぼちゃの甘酒煮
- 69 カルダモンコーヒー
- 70 **食養生の基本 その3**  
実は重要！水分の正しい摂り方

**Part 3**  
10の不調を  
改善する漢方レシピ

72 ①便秘

- 73 ほたてのソテー香味ソース
- 73 ネバネバばくだん丼
- 73 黒糖シナモンジンジャーティー

74 ②胃もたれ

- 75 大根ラペ
- 75 りんごとカルダモンのはちみつ煮
- 75 ゆず豆乳

76 ③冷え

- 77 えびのペッパー煮
- 77 さば団子の柚子コショウスープ
- 77 じゃがいももちの揚げだし

78 ④むくみ

- 79 しびれラム炒め
- 79 冬瓜のマリネ
- 79 タイムウーロン茶

43 **特別編1 缶詰レシピ**

- 44 白身魚のアジアン風味デイル
- 44 カポナータ温泉卵
- 45 トマトの和風たき込みごはん
- 45 トマト缶でガスパチョ
- 46 さばとなすのバスタ
- 46 タイ風さばサラダ
- 47 ツナとセロリのサラダ
- 47 ツナの生姜そぼろ煮
- 48 いわしのサルサかけ
- 48 鮭缶まぜごはん
- 49 ホタテシユーマイ
- 49 おつまみガリチー揚げ

50 **食養生の基本 その2**  
櫻井先生の漢方的「食べ方」つぶやき集

**Part 2**  
野菜具だくさん  
スープ&みそ汁

- 52 **温野菜を摂取するのに**  
スープは最適！  
山いもだんごと白きくらげのスープ
- 53 鶏肉とれんこんのジンジャースープ
- 54 くたくたのブロッコリーと生ハムのスープ
- 55 豚肉と大豆の高菜スープ
- 56 豚肉の野菜たっぷりスープ
- 56 鶏肉とアボカドのライムスープ
- 57 丸ごとトマトと鶏ひき肉のザーサイスープ

80 ⑤肌あれ

- 81 牛肉の山いも焼き
- 81 なすとザーサイのあえ物
- 81 たらとしめじの中華蒸し

82 ⑥のぼせ

- 83 白菜のあつさり煮
- 83 はまぐりとかかめの酒蒸し
- 83 ミント緑茶

84 ⑦うつ

- 85 春菊とマッシュルームのサラダ
- 85 トマトのみようがソースかけ
- 85 チンゲン菜の蒸し煮ターメリック風味

86 ⑧不眠

- 87 牡蠣とほうれん草のポターージュ
- 87 セロリとピーマンの塩麹きんぴら
- 87 レタスとあさりの酒蒸し

88 ⑨倦怠感

- 89 牛肉のオイスター炒め
- 89 里いもロースト
- 89 たいのプーアル茶蒸し

90 ⑩風邪

- 91 ラム鍋
- 91 グリンピースのポターージュ
- 91 豆乳プリンのレモンシロップ

- 92 漢方食材事典100