

薬草園かわらばん

皆さ〜んちょっと覗いてみませんか？
草木に囲まれ心も体もリフレッシュ・・・



2017年
7月20日
第16号

トロロアオイ（アオイ科）

いかにもネバネバを連想させる名ですね！
花は「花オクラ」という名前で野菜となります。花卉をさっと湯通しして、わさび醤油や酢の物にして食べます。夏バテ防止にお試しあれ。根は西洋生薬であるアルテア根（ビロードアオイの根）の代用品として「黄濁葵根（オウショクキコン）」という名で胃炎、胃潰瘍などの胃粘膜保護に、また保湿作用を期待した化粧品基剤として使われていました。根をすりつぶし和紙を梳くときの糊料としても用いられていました。花はアメリカフヨウのような大輪で見応えがあります！朝咲いて夕方萎む1日花で、いまが見頃ですのでぜひご覧下さい！

今、こんな草木が楽しめます
待ってまーす！！

薬草園ボランティアグループ



オミナエシ（オミナエシ科）

日本全土の日当たりの良い所に自生する多年草の一つで盆花にも使います。中国では、全草が「敗醬草（ハイショウソウ）」という生薬となり、清熱解毒、祛痰、排膿を目的に、虫垂炎、膿性の痰と咳、激しい下痢、悪性にできものに用いる他、花を「黄屈花（オウクツカ）」と称する生薬として、経血不調に使用します。日本では「敗醬根（ハイショウコン）」と言う名の生薬が流通しますが、その基原は同属植物のオトコエシの根のことが多いです。敗醬の名の由来は、根が醤油が腐ったような臭いがするからで、足の裏の臭い？これはイソキッソウ酸によります。同じ科のカノコソウはもっと臭いがきついのですが、鎮静作用があり、この臭いを心地よいと感じたら、ストレスにやられているかもしれません。

