

薬用植物園かわらばん

いま、こんな草木も楽しめますよ！
草木に囲まれ心も体もリフレッシュ・・・



2020年
5月23日
第91号



スイカズラ (スイカズラ科)

園内では、薬木区北のナンキンハゼ前と資材倉庫前で花が咲いています。私は二つ並んで咲く姿が車の運転席と助手席のように見え、面白いのですが如何でしょうか？原産地は東南アジアで、我が国でも山野や道端などで普通に見られる、常緑の蔓性植物です。花は初め白く、次第に黄色に変わっていくので、白と黄が混在し、これを金と銀に見立て、別名キンギンカと呼ばれます。花に芳香がありますが、スイカズラの名からか、私にはスイカの香りに感じられますが？和名は香りではなく、子供達が花の奥の甘い蜜を吸ったことによるものです。

茎葉が生薬の忍冬（ニンドウ）の原料に、つぼみが生薬の金銀花（キンギンカ）の原料になります。どちらも薬能は清熱解毒で、漢方医学ではどちらもマイナーですが、中医学では温病（ウンビョウ）に対する第一選択薬、銀翹散（ギンギョウサン）に金銀花が配合され、この度の新型コロナウイルス感染症でも大活躍しました。金銀花は、茶外茶としても使用されます。また忍冬を焼酎に浸して調製した忍冬酒が、犬山市や碧南市で製造されています。

コエンドロ (セリ科)

第二圃場で青みがかった淡褐色の実がいっぱい付いているのが見られます。タイ語での植物名「パクチー」、英語での植物名「コリアンダー」、中国語での植物別名の「香菜（シャンツァイ）」の名のほうが、ポルトガル語由来の標準和名よりも耳慣れていますね。ヨーロッパ東部原産の1年草です。今頃の全草のカメムシのような臭いには癖があり、私は顔を背けたくなりますが、好き嫌いは民族によって分かれるそうです。

葉は生のまま薬味として中国、タイ、ベトナム、ポルトガルなど各国の料理に、成熟した果実は乾燥させるとおだやかな風味となり、香辛料としてヨーロッパやインドなどで、カレー粉、ソーセージなどに使用します。

今、こんな草木が
楽しめます！！