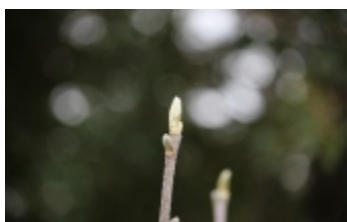


薬用植物園かわらばん

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・・・



2021年
2月8日
第110号



ハクモクレン（モクレン科）

今、園内の温室裏と正門の横の2か所で、鉛筆よりちょっと太いくらいの苗木に、コート（鱗片葉）に包まれた蕾が春の開花を待っています。中国原産の鑑賞用花木で、成長（約10年ほど）すれば高さは10m位になります。コブシやハクモクレンを含むモクレン科の植物は、被子植物としては最も古く、なんと1億年の歴史をもっています。ハクモクレンの蕾は、生薬の辛夷（シンイ）となりますが、この漢字は日本語ではコブシの植物名（漢名）でもあります。生薬の辛夷の基原植物は、日本ではタムシバ、コブシ、*Magnolia biondii*（和名なし、中国語名は望春木蘭）、*M. sprengeri*（同、武当木蘭）とハクモクレン、中国では望春木蘭、武当木蘭、ハクモクレンと、それぞれ複数の原料が規定され、植物名、生薬名がけっこう複雑です。ちなみにハクモクレンの中国語名は白木蘭、コブシの中国語名は日本辛夷です。生薬の辛夷には、シネオール、シトラール、オイゲノール等の精油を含み、まるで香りのカプセルのようです。その香りからか、辛夷の薬能は通鼻竅（鼻づまりの改善）で、葛根湯加川芎辛夷や辛夷清肺湯等に配合されます。

コショウ（コショウ科）

温室の前にある鉢では、今、コショウの果実が見られます。インドの南西海岸マラベル地方原産のツル性植物です。古くから世界中の食生活に浸透し、スパイスの王様と呼ばれ、すでに古代ギリシャ時代にはヨーロッパに伝わり、中世には同量の銀と交換されるほどの価値があったそうです。日本へも中国大陆を経て8世紀に伝来し、和食でも薬味としてコショウは使われてきました。未熟な果実を皮ごと乾燥させたものが黒コショウで、完熟した実を水に漬けて、外皮を柔らかくして剥いたものが白コショウです。コショウの辛味成分のピペリンに、抗菌、防腐作用の他、唾液と胃液の分泌促進作用があります。ただ、日本でも中国でもあくまでスパイス、香辛料扱いで、生薬としては利用されていません。なお、胡椒という名称は、日本では16世紀にトウガラシが伝来した時にも利用されたため、九州地方で使われる香辛料の「柚子胡椒」は、コショウではなくトウガラシが原料となっています。