

Vol. 44に寄せて

毎日蒸し暑い日が続く、まるで熱帯地域に住んでいるように感じますね。また、暑いだけでなく、冷房の効いた室内と外の温度差も体に応え、体調を崩したり、食欲も落ちてしまう人は多いと思います。そんな時は、香辛料を使った食事で元気を出してはどうでしょうか？今回テーマにあげたウイキョウは有名な香辛料の1つですが、辛さはなく少し甘い香りを持ったマイルドなスパイスで、肉や魚料理など幅広く利用できます。

また、植物園の1号園入り口では、有名な漢方薬の1つ「葛根湯」に含まれる7つの生薬とその基原植物を展示しています。この機会にぜひご覧ください。

* 漢方薬は漢方医学の理論に則って生薬が配合され、患者の体質や病態に合わせて用いられます。



7-8月に見頃を迎える植物：ウイキョウ（セリ科）

和名：ウイキョウ
 学名： *Foeniculum vulgare* Miller
 薬用部：果実
 生薬名：ウイキョウ（茴香）
 用途：芳香性健胃、鎮痛、去痰
 栽培場所：植物園 1号園
 開花時期：7-9月



ウイキョウについて

ウイキョウは、ヨーロッパの地中海沿岸が原産の多年生草本で、日本には中国を経て渡来したとされ、現在は主に北海道、長野、鳥取で栽培されている。高さは1~2m、茎は直立し上部で分枝する。全草が黄緑色をしており独特な香りがある。葉は互生し、2~4回羽状複葉で深裂するため葉身は糸状である。夏頃に、枝先に複散形花序*をつけ、多数の黄色の小花を次々と咲かせ、長く鑑賞できる。花弁は5枚で内側に巻き込み、その間から突き出た5本の雄しべを観察することができる。果実は、卵状楕円形で香りが強く、フェネルシードと呼ばれ香辛料として利用されている。

* 複散形花序については、Vol.5のミニ知識をご覧ください

生薬の茴香について

日本薬局方収載の生薬で、薬用部である果実は、緑色の果実が成熟し黄緑色に変わり始める8月上旬から9月上旬が適期で、順次採取し乾燥して調製する。精油を多く含有し独特の芳香をもつが、熟度が過ぎると黒色となって芳香もなくなり品質が落ちる。一般用漢方294処方中、安中散、丁香柿蒂湯などの4処方に、胃腸機能の改善や鎮痛を目的として配合される。また、ウイキョウ油の製造原料として用いられるほか、香辛料としても利用され身近な生薬の1つである。



茴香

7-8月に見頃を迎えるその他の植物 <科名はAPG分類体系による>



カワラナデシコ（ナデシコ科）
 生薬名：クバク（瞿麦）
 薬用部：花期の全草（種子も用いる）
 効能：利尿・通経



クララ（マメ科）
 生薬名：クジン（苦参）
 薬用部：根
 効能：苦味健胃、消炎



台湾ニンジンボク（シソ科）
 生薬名：オウケイコン（黄荆根）
 薬用部：根（果実も用いる）
 効能：カゼ、鎮痛



サルナシの花（5月）

サルナシ（マタタビ科）
 つる性の植物で、風味がクワイに似た甘い果実がなる。果実は強壮、解熱、茎は利尿を目的に用いられる。



ボタンボウフウ（セリ科）
 若葉は滋養強壮を目的に食用とされ、根は人参の代用として用いられたこともある。



ニチニチソウ（キョウチクトウ科）
 マダガスカル原産で、観賞用・薬用として栽培され、抗腫瘍作用を持つピンカアルカロイドを含む。



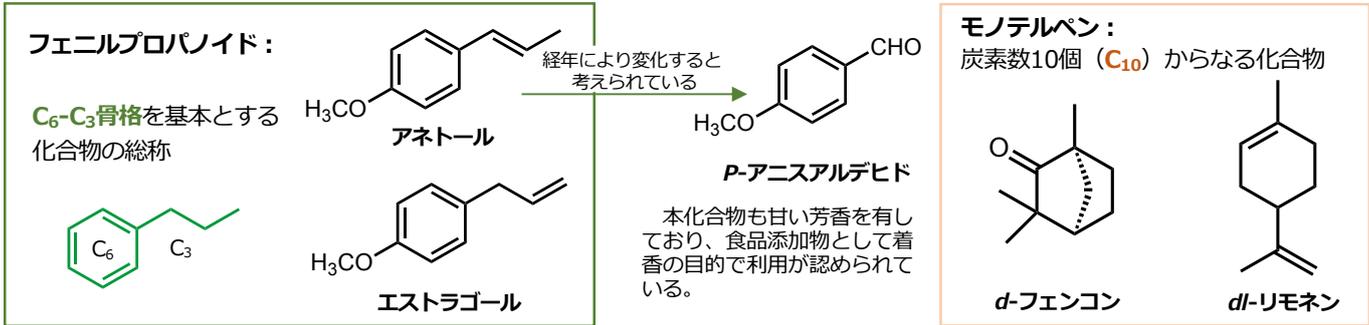
タラノキ（ウコギ科）
 生薬名：タラコンピ（椴根皮）
 薬用部：根皮（樹皮も用いる）
 効能：抗糖尿病、利尿、健胃



キキョウ（キキョウ科）
 生薬名：キキョウ（桔梗根）
 薬用部：根
 効能：鎮咳・去痰、排膿

茴香の芳香成分と効能

茴香には3~8%の精油が含まれており、精油成分としてフェニルプロパノイドのアネトール（精油中の含量：57~82%）、エストラゴール（精油中の含量：5~6%）の他、モノテルペンのd-フェンコン（精油中の含量：6~27%）、dl-リモネンなどが報告されている。また、p-アニスアルデヒドも含まれるが（精油中の含量：6~27%）、経年劣化によりアネトールから生成されると考えられている。主成分のアネトールはE体で、日本薬局方の確認試験において、TLCでその含有を調べることとなっている。また、精油は本生薬の重要な成分であり、品質規格値として精油含量の下限値が規定されている。



茴香粉末をウサギに経口投与すると25~30分後に胃運動亢進が見られ、精油はウサギ生体の腸管のぜん動運動を促進することが報告されている。さらに、精油はモルモット気管支平滑筋を弛緩させ、12%エタノールに溶かした精油はモルモットの胃内投与により気道分泌を亢進することが報告されている。また、アネトールは寄生虫アニサキスI型幼虫に対して殺虫作用を示すことがわかっている。

茴香は、漢方薬には多く用いられていないが、冷えによる痛みの主治などを目的に配合される。一般に、芳香性健胃薬として配合剤の原料に用いられる。また、果実はフェネルシードと呼ばれ、スパイスとしてさまざまな肉や魚料理の風味付け、カレー料理、リキュール類の香り付けに使われるが、欧米では葉も同様に利用される。

ウイキョウ油について 日本薬局方のウイキョウ油は、ウイキョウまたはトウシキミ *Illicium verum* (マツバサ科) の果実を水蒸気蒸留して得られた精油であり、アンモニア・ウイキョウ精*の調製のため、矯味・矯臭の目的で調剤に用いられる。トウシキミは、ウイキョウとは科も異なる全く違う植物であるが、主要な精油成分であるアネトールを多く含み、性状も近似していることから、ウイキョウ油の製造原料植物として用いられている。両者を区別するために、ウイキョウから得られたものを茴香油、トウシキミから得られたものを大茴香油と呼ぶこともある。

*アンモニア・ウイキョウ精は酒精剤の1つで、去痰薬として気管支炎や上気道炎の際に投与されるほか、他の鎮咳・去痰薬に配合されて用いられる。酒精剤は、揮発性薬品をエタノールまたはエタノールと水の混液で溶かした液状の製剤をいう。

トウシキミの果実は、スターアニス、八角、八角茴香、大茴香の名前で香辛料・生薬として中国や東南アジアで広く利用されている。写真のように、8角の星形をしていることから、このように呼ばれる。日本には、類似の植物として、仏事で用いられるシキミ*がある。シキミの果実は、八角によく似ているが有毒で、シキミ果実を間違えて使用しないように注意が必要である。シキミ果実の香りは八角とは異なるが、香りのみで区別するのは危険である。



*シキミは植物園で栽培しています

MEMO：インド料理のそばにソーンプ

インド料理またはカレー店のレジ横に置いているカラフルなお菓子の様な食べ物「ソーンプ」と呼ばれ、ウイキョウの果実を色付けした砂糖でコーティングしたモノである（コーティングされず、氷砂糖と一緒に置かれていることもある）。辛い料理の後の口直しまたは消化に良いとされている。機会があれば、ぜひお試しください。（ソーンプはヒンディー語で、フェネルの意味である）

MEMO：名前の由来

属名の *Foeniculum* は「小さな干し草」を意味しており、黄緑色の茎や葉の様子からつけられたと思われる。フェネル (fennel) という英名も同根語とのことだ。茴香は、漢名を音読みしたもので、魚や肉などの生臭さを消し去り、香りを回復させる植物の意味で名付けられたという。

セリ科植物とキアゲハ

チョウの幼虫が食べる植物をそのチョウの食草と言います。チョウの種類によって食草は決まっており、成虫はその植物を認識し産卵します。例えば、ナミアゲハはミカン科植物に、アオスジアゲハはクスノキに、ジャコウアゲハはウマノスズクサに、ギフチョウはウスバサイシンなどに産卵し、幼虫はその葉を食べて成長します。

セリ科植物はキアゲハの食草で、植物園ではウイキョウの他、アシタバ、トウキ、ハマボウフウなどで時々幼虫が見られます。キアゲハの幼虫の食欲は凄まじく、放っておくとあっという間に葉がなくなります。写真は、終齢期に近い幼虫で、黄緑と黒の派手な縞模様があり、触るとオレンジ色の臭角を出して威嚇してきます。



*キアゲハの成虫は、アザミやツツジなどの蜜を好んで吸いにきます。

編集後記

普段食べている食材の中には、茴香のように生薬として利用されているものが多くあります。特に、ハーブや香辛料の多くは生薬として利用されており、生姜や唐辛子などは漢方薬にも配合されています。このような薬にもなる食材を用いて、日々のちょっとした体調不良を解消し、健康維持に役立てることもできますので、ぜひ有効に活用してみてください。

神戸薬科大学 薬用植物園

園長 土反伸和 (医薬細胞生物学研究室 教授)

西山由美 (文責)、平野亜津沙、大井隆博

E-mail : nisiyama@kobepharmaceutical.ac.jp

総合教育研究センター支援部門 竹仲由希子

