

薬草園だより

本格的な冬を迎え、薬草園も緑少なく土が目立つ季節となりましたが、一角ではオレンジ色の果実が目目をひきます。梅雨の頃に白い花と強く甘い香りが印象深いクチナシ (*Gardenia jasminoides*、アカネ科) の実です。

東アジアの暖地に自生し、庭木や生垣として植栽されることも多い本種は、甘い香りがジャスミンのようだととして学名が *jasminoides* と命名されたとか。また果実が裂けないことからクチナシと呼ばれるようになったとされます。



クチナシの果実を乾燥させたものは、生薬**山梔子** (サンシシ) として利胆、止血、鎮静などの効果があるとされ、加味逍遙散、黄蓮解毒湯、辛夷清肺湯などの漢方薬に用いられるほか、食用色素としてきんとんやたくあんの色づけにも使われます。

今回、私たちは薬草園で収穫した山梔子を使って、栗きんとん作りに挑戦しました

火が通ったら茹で汁を捨て、砂糖と栗の甘露煮加えて潰しながらよく混ぜる



きんとんはおせち料理の一つとして馴染み深いものですが、そもそも「おせち」は季節の節目（ふしめ）に当たる「節（せち）」の日を指す言葉で、かつては正月を含む5つの節に特別な料理である「御節供（おせちく）」を神に供えていたものが、やがて最も大切な正月の料理を指し「おせち」と呼ぶようになったとされます。

おせち料理には1つ1つに意味があるとされています。栗きんとんは「金団」、つまり金色の団子を意味し、鮮やかな色が小判や金塊に似ているため、金運の上昇を願う縁起物とされます。

お正月と結びつきの強いものに、**おとそ**がありますが、その始まりは中国六朝時代（3～7世紀）とされます。

「邪気を屠（ほふ）り、心身を蘇（よみがえ）らせる」屠蘇散（とそさん）はキキョウの根（桔梗）・オケラの根（白朮）・サンショウの実（蜀椒）・ボウフウの根（防風）・ニッケイの樹皮（桂皮）・ミカンの皮（陳皮）などを、大晦日に漬け込んだ薬酒で、身体を温めたり、胃腸の働きを助けたり、風邪の予防に効果的といわれます。

一晩つけたものを元日の朝に、一年の無病息災を祈り、飲みます。

皆様もどうぞ良い新年をお迎えください。

横浜薬科大学 ベジ部 清水 美帆
漢方薬学科 梅原 薫

