

今月のピックアップ生薬

12月

展示番号 **N0.12 枳実(キジツ)**

◆使用部分 (つかうところ)

ウンシュウミカン(一般的なミカン)、ダイダイ、ナツミカンなどミカン科植物の熟していない実。

…**おいしくなる前の青くて小さい実**

◆産地 (とれるところ)

日本の温暖な地域、中国の江西、四川省等。ウンシュウミカンには、和歌山、有田、愛媛などのブランド品もあります。

…**ミカンのおいしい所**

◆用途 (どんな時に使う?)

リモネンによる良い香りを持ち、苦味があります。胃の調子を調えたり、タンを出しやすくする働きや、お腹の膨満感をとる目的などに利用します。…**お腹の調子を調えるのに良いらしい**…。



◆どんな植物

ウンシュウミカン：ミカン科の高さが3～5mになる常緑樹。もともとは、中国～東南アジアで育っていたミカン科植物が、江戸時代の頃に日本で変種したものです。温暖な地域で育ち、果実は緑色から橙色に変化します。皮には、ミカン特有の香りと苦味があります。果実には、ほとんど種がないので、江戸時代には、世継ぎができないことなど関係して考えられ、あまり好まれませんでした。

ウンシュウ(温州)とは、現在の中国の浙江省と呼ばれる地域を指します。

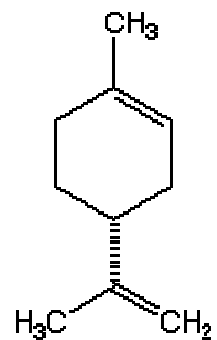
◆化学成分： リモネン (d-limonene)

無色の芳香性のある液体

分子式： $C_{10}H_{16}$

分子量：136.23 g/mol

融点： $-74.35^{\circ}C$ 沸点： $175.5^{\circ}C$



リモネンの構造式

ミカン、オレンジ、レモンなどに含まれ、柑橘類の香りの特徴になるにおいがします。発泡スチロールの成分、ポリスチレンとなじみやすく、発泡スチロールを溶かすときにも使います。

来月は、No.22 の五味子(ゴミシ)を取り上げます。

医薬品としての効能などについては、薬剤師や、医師にご相談ください。