

今月のピックアップ生薬

5月

展示番号 **N0.38** 丁字(チョウジ)

◆使用部分(つかうところ)

つぼみ・・・花が咲く前に、ゲットします。

◆産地(とれるところ)

モルッカ諸島(インドネシア)、マダガスカルなど・・・**モルッカ諸島**

は、香辛料諸島と呼ばれることもあります。

◆用途(どんな時に使う?)

健胃、チョウジ油、香辛料など・・・**独特のにおいがあります。**

そのにおいも含めて、芳香性胃薬などの利用があります。

◆どんな植物

モルッカ諸島が原産の、高さ4~8mになる小さな木。フトモモ科の植物。花びらや「がく」がそれぞれ4枚有り、その中におしべを包み込むような形のつぼみを作ります。つぼみは、こん棒のよう



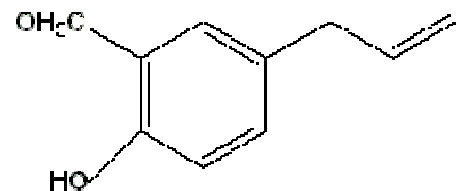
な形をしています。また、漢字の「丁」の字に似ていることから、「丁字(チョウジ)」と呼ばれるようになりました。なお、花が咲くと独特の香りがなくなるため、つぼみのときに摘みます。

日本には、奈良時代に輸入され、正倉院にも現物が残っています。防虫剂的な働きを期待していたようです。もちろん香辛料として、カレーや肉料理、ソースなどに含まれ、私たちの周りでは、意外と使われている植物です。また、チョウジ油は、日本刀の手入れをするときにも使われます。

◆化学成分： オイゲノール eugenol

チョウジ油の主成分。チョウジ油の中に35～63%程度の割合で含まれています。鎮痛、大腸菌、サルモネラ菌などの殺菌・増殖抑制、抗ウイルス作用があります。

チョウジ油は、上記の性質から、口の中の殺菌剤などとしても利用されることがあります。



オイゲノール (C₁₀H₁₂O₂)

無色～淡黄色の液体。チョウジ独特のにおいを作る。過去には、バニラのおいのもと、バニリンを作る際にも利用された。

シナモンやローレル、バナナなどにも含まれる物質

来月は、No.36の知母(チモ)を取り上げます。

実際の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。