

今月の

展示番号

No.14

ピッコ
アッコ

生薬

ケイヒ

2月

桂皮

食欲不振、消化不良のときの胃薬、
また風邪薬などの漢方薬として、よく利用されます。
お菓子の香り付けや香辛料としての利用では、
さわやかな香りを楽しめますね。



用途 (どんな時に使う)

胃薬、風邪薬など

どんな植物

クスノキ科の植物で、中国南部でよく見られる常緑の香木です。15mほどの高さに育ちます。桂皮は、Cinnamomum Cassiaという種類の木の皮で、主に生薬や漢方などで利用する時の呼び名です。このCinnamomum Cassiaは、日本やアメリカなどでは料理で使うときに、シナモンとかカシアと呼んでいます。しかし、ヨーロッパなどでは、C Cassiaをカシア、そしてセイロンニッケイから取れるものをシナモンと区別しています。セイロンニッケイにはオイゲノールという成分も含まれていて、その香りがマイルドになっています。現在、日本で使われているシナモンはほとんどがC Cassiaから作られているものです。



今月は、桂皮(ケイヒ)です。
タッチパネルモニターも
ご覧下さい。

使用部分 (つかうところ)

木の皮

樹木の皮をむいて使います。



産地 (とれる所)

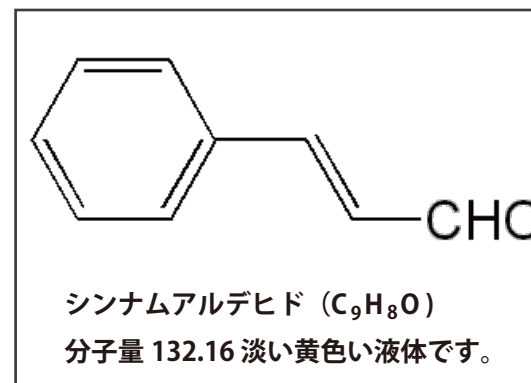
中国、ベトナム、
スリランカ等

近い種類の、日本ニッケイは、
九州などで育っているとか。



化学成分：シンナムアルデヒド(桂皮アルデヒド) (Cinnamaldehyde)

シンナムアルデヒド(桂皮アルデヒド)は、
シナモンの香りの特徴づける成分です。シナ
モンパイなどお菓子等の香りを良くするのに使われ
ます。また、この香りが虫除けとして、かなり効果を発揮
します。薬としては、胃の動きを活発にしたり、毛細血管
を拡げたりする作用があります。



来月は、No.40の当帰(トウキ)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。