

2018.2
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とみ やま 富 薬

2号

第40巻
No.343



ナズナ *Capsella bursa-pastoris* Medic. (アブラナ科 *Cruciferae*)

生薬 セイサイ（齋菜）春に根ごと引き抜き、水洗いしてから陽乾する。よく乾燥し、茎が緑色のものが良品。

成分 フラボノイド：diosmin、インドールアルカロイド：brucine、choline、acetylcholine、糖類、有機酸、アミノ酸等。

効能 民間薬として高血圧、解熱、利尿、便秘、肝臓病、吐血、血便、血尿、生理不順、下痢に煎じて服用。目の充血、痛みに煎液で洗眼。

生薬 ナズナ

元富山県薬事研究所
薬用植物指導センター

村上守一氏 写真撮影

〇〇表紙について〇〇



ナズナは史前帰化植物と推測され、弥生時代には麦と共に伝来し、稲刈り後の水田や畑地などで発芽、旺盛に繁殖する越年草で3-5月に花茎を上げ、房状に花穂をつけ白色の十字花を咲かせます。下の花が終わり果実を付けるようになって先端部では次々と蕾を形成し開花します。果実は三味線のバチに似た三角形で、別名のペンペン草、シャミセン草の語源になっています。属学名の*Capsella*は*capsa*(箱)の縮小形で小箱、小囊を意味し、果実形から名づけられたと言われ、種小名の*bursa-pastoris*も「羊飼いの財布」の意で、やはり果実の形から名づけられました。和名「なずな」の語源は愛する菜「撫菜」から、また夏には姿を消すことから夏無からな

などと言われています。

春の七草のひとつとしても知られています。人日の節句(1月7日)に七草の粥を食べる風習は中国の『荆楚歳時記』(6世紀)に「正月七日を人日と為す。七種の菜を以て羹を為る」とあり、日本の七草粥の起源になったと言われています。鴨長明(1153-1216)の『歌林四季物語』には「とよみけかしきやひめ(豊御食炊屋姫=推古天皇)の五年(597)に事起こりて、都の外の七つ野とて七所の野にて一草づつを分ち採らせ給ふけり。なづな、おぎょう、すずしろ、仏のぞ、川なくくたちとかや申すなるべし」とあり、後の時代に記されたものとはいえ、7世紀には七草を羹として食べていたことになり、なづなの名も登場しています。冬に根出葉で越冬し、野菜の少ない時期に収穫できることなどから野菜の一つとして用いられるようになったと考えられます。平安時代に編纂された漢和辞典『新選字鏡』(898-901)には「薺 甘奈豆奈」とあり、『本草和名』(918)には「和名奈都奈」と、『和名抄』(931-937)には「和名奈都那 蒸煮してこれを噉う」、『延喜式』(927)内膳司の供奉雑菜に「薺四升」とあり、古くから朝廷で食べられていたことは明らかです。

江戸時代に入ると一般庶民の間にも浸透し、どこでも見られる地味で可憐な花のナズナはよく俳句に詠まれました。「よく見れば薺花咲く垣根かな」(芭蕉)、「妹が垣根三味線草の花咲きぬ」(蕪村)など多くの句があります。「なずな売り元はただだどねぎられる」という川柳は野生の葉を摘んで、一束一文で売り歩いていた様子や、「なずなでも売れが意見の聞き始め」と道楽息子への意見に使われたりしています。『農業全書』(1697)には「本草に冬至の後苗を生ず。二三月に茎出て四月に子を結ぶとあり。是は種ずして田畠の内又、道のほとりなどにもをのづから多く生ず。羹としてあへ物、ひたし物に用ひてよし」と野菜として記されています。『救荒本草抜粹』(1828)には「苗はゆでも、煮ても、つけものにしても食うべし。莢はよく干し、手にてもみて、水にかきまわしておけば容物の底に実たまるなり。それを粥または団子などにまぜて食うべし」と若葉や種子の調理法が記されています。

薬としての使い方については『本朝食鑑』(1692)には「五臓を利し、目を明らかにし、胃を益す」と、『和漢三歳図会』(1713)には「肝を利し、中を和す。根葉を灰に焼き、赤白痢を治す。極めて効く。眼痛には根茎葉を洗淨、乾かして細末とし、毎夜寝る前に目を水で洗い眼がしらに少し付けると、痛むがしばらくすると膜が取れる」と記されています。他に『物類呼称』(1775)に「東国の四月八日毎に此草をとりて行灯に釣りて夏の虫の油灯に入らぬ咒ひとす」とあり、虫よけに使っていたようです。

(村上守一 記)