

2019.7
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とみ やま
富 薬

7号

第41巻
No.360



ヤマモモ *Myrica rubra* Sieb. et Zucc. (ヤマモモ科 *Myricaceae*)

生薬 ヨウバイヒ（楊梅皮） 夏に樹皮を剥いで陽乾する。

成分 フラボノイド：myricetin, myricitrin、tannin 等。

効能 収れん性止瀉薬として下痢に用いる他、粉末を卵白と練って打撲傷や捻挫に貼る。漁網を染める染料としても使う。



生薬 ヨウバイヒ

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



暖帯、亜熱帯に分布し、樹高20m、胸高直径1mにもなる常緑高木で南朝鮮、台湾、中国東南部、フィリピンなどに分布し、日本には関東、福井県以南の本州、四国、九州、沖縄に自生または植栽されています。葉は無毛で広倒披針形で革質、全縁。花は雌雄異株で4月、短い花穂を上部の葉腋に付け、雌花は目立たず長さ1cm、雄花は2-4cm。6-7月頃、径1-2cm、暗赤色の果実を実らせませす。果実は甘酸っぱく生食されますが、腐敗が早く保存が困難なため、産地以外では食べられることがなく、特に適地ではない北陸以北ではあまり知られない果物です。最近はジャムやシロップ漬けなどに加工するか、楊梅酒やドライフルーツとして出回ることもあります。

『出雲風土記』(733)に「凡そ山野にある草木」として意宇群など五郡に楊梅の名が見られます。次いで『延喜式』(927)には大膳下、諸国貢進菓子に山城国など近畿圏五ヶ国より楊梅子11擔(人が担げる重さ、約550kg)が献納された記録があります。果実は熟すると自然に落下し、すぐ腐り始めることから生食するには産地でないとできません。中国の本草書『開宝本草』(973-4)に「四月、五月に採る。南方地方では醃蔵(塩漬け)して果にし、それを北方の地へ送ってくる」、また「鹽蔵して食へば、痰を去り、嘔噦を止め、食を消す。酒を下して乾して屑にし、飲酒の時に臨んで方寸匕を服すれば吐酒を止める」とあるように、塩漬けか酒に浸したものを乾燥して献納されたのではないかと推測されます。同時期の本草書『和名抄』(931-7)には「楊梅、爾雅注(郭璞276-424)云う、楊梅和名夜末毛々、状苺子如し、赤色にして味甜く酸い、之を食うも可」と記されています。文学の世界では『枕草子』(1001頃)に文字に書くとは仰々しくなるものとして「ひぢかさ雨。地楊梅。生靈。鬼ところ。鬼蕨……」と書かれています。

江戸時代初期に著された『多識編』(1612)には「楊梅、也末毛毛」、「桜桃、仁和左久羅」、「山櫻桃、也末乃左久良毛毛」と似通った植物を分けて書いています。同じく江戸初期の『本朝食鑑』(1692)に初めて楊梅皮についての記載があり、「樹皮 気味苦温無毒。主治 気を下し、蟲を殺し、食を消し、悪毒を除き、癬疥、湯火傷、跌撲損傷を治す」と薬効を記しています。この頃になると栽培も行われていたことが分かります。『農業全書』(1697)には「山も、是に大小あり。紅紫白の三色あり。其中に白き物取分き甘く大なり。勝れたるは野梅程なるもあり。早く花咲く木は実る事なし。是花も、とて葉はふとく、木さかへてうるはしく見ゆれども、花ばかりにてみのらず」と、この頃には品種までとは言えませんが、果実の色や大きさに色々あること、雌雄異株であることが記され、次いで実生の嫩苗に大きく甘い実がなる木から採った穂を接ぎ木する栽培法が記されています。

『大和本草』(1709)には「塩蔵して食すれば痰を去り、嘔噦を止め、食を消す。酒を下す鹽する者常に一枚含む。汁を咽む五臓を利し気を下す。これを以て人家に貯ふべし」と果実の薬効と、「楊梅皮、性烈し、煎汁口に入れば口中痛み、鼻に気発出す。瘡を截り、痰を吐しむるの能あり。……染家に皮用い茶褐色を染むる」と樹皮の薬効と、染料として用いたことを載せています。『本草綱目啓蒙』(1803)には植物の形態や果実、樹皮について詳しく説明され、果実は「形苺子の如し。大さ三四分にして円なり。初め緑色、六月に熟して紫赤色。生食す。味甘し、又塩蔵して酒茗とす。梅醬に漬けせば色赤くして美はし」とあり、唐代の李白(701-62)が「玉盤の楊梅、君が為に設け 呉塩は花の如く、白雪よりも皎し 塩を持ち、酒を把って、但だ之を飲まん」と詠んだように酒の肴にしたことが記されています。(村上守一 記)