

2019.8
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とみや 薬

8号

第41巻
No.361



タラノキ *Aralia elata* Seem. (ウコギ科 *Araliaceae*)

生薬 タラコンピ（タラ根皮） 秋、葉が落ちてから春新芽が動き出す前に根を掘り起こし、根皮を剥いで水洗いし、陽乾する。

成分 サポニン：araloside A, B、フェノール類：protocatechuic acid、脂肪酸：petroselinic acid, petroselinidinic acid, palmitic acid, 等。

効能 健胃、利尿、消炎、駆血薬として腎臓病、胃潰瘍、神経痛、リウマチ、関節炎、肝炎に応用する。また、民間では糖尿病の妙薬として連銭草や枇杷葉と共に用いる。



生薬 タラコンピ(タラ根皮)

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



国内全土や朝鮮半島、樺太、満州、アムール、ウスリーの一の山野に普通にみられる落葉低木で、最大で樹高は5-7m、胸高直径10cmほどになります。幹はあまり分枝せず直立し、鋭い刺に覆われています。葉は1mくらいになる大型の2回羽状複葉を互生し、小葉は卵形から楕円形で各羽片に5-9枚付けます。8月頃、幹の先端部に円錐状の大型花序を開き、小さな白花を無数に咲かせます。樹木のわりには寿命が短く、約20年ほどで樹勢が衰え、枯れてしまいます。しかし、根から再生したり、多くの種子を実らせるため、伐採地など日の当たる荒れ地の先駆植物として旺盛に繁殖します。

タラノキというよりも「たらの芽」といったほうが分かりやすいほどよく知られている山菜です。軽く塩ゆでして味噌和え、胡麻和え、酢味噌和え、マヨネーズ和えやおひたし、ホイル焼き、粕漬け、煮びたしや味噌焼きなど多くの料理に使われます。中でもてんぷらは絶品です。春先に野山を歩いているとあちこちで直立している幹を見かけますが、頂きの新芽はほとんど採られて見ることができません。ひどいときは脇芽の2番目、3番目も採られ、枯れる寸前の幹も見かけます。昔から愛された山菜であることは全国各地に色々な呼び名が付けられていることから分かります。『本草綱目啓蒙』(1806)に「山野に多し、一幹直立して枝條なし。大なる者は丈余り、小なる者は齊しからず。幹に刺多し。故にトリトマラズと云う」とあり、鋭い刺からオニグイ(豫州)、オニノカナボウ(勢州)、タロノイゲ(和州)、オホトリトマラズなどの語源になっています。又「春月幹上に嫩芽を出す。款冬花(*Petasites japonicus*)の如し燂熟し、味噌に和して食う。味土当帰(*A.cordata*)芽に似たり。故にこれをウドメともウドモドキとも云う」とタロウウド(江州)、サルウドなどの語源にもなっています。「ツノオトシ(濃州)、子ンブツサウとも云う。鹿角を解する時、節にこの芽出る。故になり」とも言っています。他にタロウノキ、タロノキ、ダラ(防州)の名でも呼ばれています。愛媛県の八幡浜地方では節分の鬼退治に、短く切ったタラの木に鰯の頭とトベラ(*Pittosporum tobira*)を挟んで家の門口に飾る風習が残っています。タラの木の刺と鰯とトベラの悪臭が鬼を追い払うと信じられていたようです。

古くは『本草和名』(918)に「桜子、和名多良」とあり、また『和名抄』(931-7)には「桜、爾雅注に云う、音蕤、和名太良、小木叢生、刺有」と、江戸初期の『多識編』(1612)には「榎木、音忽、拾遺」とあり『本草拾遺』(739)に記載された名「榎木」が記されています。『大和本草』(1709)に榎木の名で「木にはハリ多し、枝なし、其の梢上に葉生ず。下に生ぜず。其の葉わかき時食すべし。味よし。小木なり。高さ四五尺にすぎず。本草にのせたり」と、『本草綱目啓蒙』にも榎木の名で「葉展る寸は幹頭に数條布て傘の如し。葉は枝を分ち、小葉多く排生して楝(*Melia azedarach*)葉に似て大にして刺多し。夏月、葉間に花を開き、下垂す。其の穂、枝多く、小花白花開く。後小実を結ぶ。熟して黒色土当帰の実に似たり。又一種木に刺あり。葉大にして刺なく、背に毛ある者あり、メダラ(播州)と呼ぶ」と詳しい植物の説明と変種のメダラについても記しています。

前述の『本草拾遺』には「水癰(消化不良で胸中に水分、食物が停滞する状態)には、汁に煮て一杯を服す。水を下すものである。もし病が己に困るときは、根を取って搗き碎き、それに座して気水の自ら下るを取る。又、能く人の牙齒を爛らす。蟲あるものには、一片ばかりを取って孔中に納れる。自ら爛れ落ちるものである」と薬効についての記載もあります。

(村上守一 記)