

2020.2
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とみやま 富薬

2号

第42巻
No.367



チコリ（キクニガナ）*Cichorium intybus* L.（キク科 Asteraceae）

生薬 チコリ根 秋に掘り上げ、小片に切り乾燥する。

成分 latex、inulin、苦味質：lactucin、lactucopictin、cichoriin、taraxasterol、糖類：fructose、tannins、pectin等。

効能 肝炎、消化不良、貧血、胆石、リウマチ、痛風に炒って用いる。



生薬 チコリ根

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



高さ1-2mにもなる大型の多年草、根生葉は長さ15-35cm、幅2-4cmの倒卵形から倒披針形、基部に行くにしたがって細くなり、縁は小歯状になります。柔らかな若葉はサラダにして食べられます。茎葉は比較的小さく楕円状披針形で粗毛があります。頭花は葉腋または枝先に束生し、直径3-4cmの舌状、藍色の花弁はよく映え、同じくサラダや砂糖菓子として食べられます。太く長い根はコーヒー代わりに飲用されます。

北ヨーロッパの山地原産と考えられています。古くから地中海沿岸や西アジアなどで栽培され、野菜としてまた薬として用いられていたようです。『旧約聖書』の出エジプト記(BC14-13C頃)12章8節に「そしてその夜、肉を火で焼いて食べる。また、酵母を入れないパンを苦菜を添えて食べる」と記載されています。ここに出てくる苦菜がチコリであると推測されています。酵母を使わず膨れていないパンと苦い菜を食べることによって奴隷であったエジプト時代を忘れないための行事であったようです。この苦い菜と花が和名キクニガナの語源にもなっています。

古代ローマの博物学者プリニウス(23-79)の『博物誌』20巻74節に「チコリは、食物に入れて食べても、塗布しても腫物を鎮める。煮詰めた汁は通じをよくし、肝臓、脾臓、胃などによい。さらに、それを酢に入れて煮詰めると排尿時の痛みを除く。また蜂蜜入りブドウ酒に入れて飲むと黄疸を治す。ただしそれは熱のないときに限る。それはまた膀胱によい。水で煮詰めたものは女性の浄化(月経促進)に役立つ。死んだ胎児を引き出すのにさえも有効である。マジ僧(古代ペルシアにおける一種の祭司)たちがつけ加えて言うことには、チコリを丸のまま潰して取った汁をオリーブ油に混ぜて体に塗った者は、ますます評判がよくなり、欲しいものはよりたやすく手に入るといふ。その強壯剤としての性質はそんなにも大きいので、ある人々はこれをクレストン(有益なもの)と、またある人々はパンクラティオン(万能のもの)と呼んでいる」と様々な使い方や古代エジプトやペルシアでも用いたことを記しています。属学名の*Cichorium*はアラビア語のkio(行く)とchorion(畑)からとされ、古くから栽培されていたことが伺えます。種小名の*intybus*は同じくアラビアの古い名からきていとされています。13世紀頃にはヨーロッパに広がり、15-16世紀にはイギリスに伝わり、東はシベリ、アフガニスタンやカシミアまで伝わり、野生化しています。19世紀にベルギーのブリュッセルで冬のコーヒー用にと掘り上げた株を地下に置いておいたところ大きな芽が出来ており、食べてみたところ新鮮で美味しかったところから軟白栽培が始まったと言われ、今では野菜の少ない冬季の貴重な野菜としてサラダやグラタンなど多くの料理に使われます。

日本には明治初年に渡来し、『西洋蔬菜栽培法』(1873)に「チコレ」の名で「根を食す割烹の法種々あり。又根を乾燥し焦て粉末となし、湯に和して茶の如く用ゆ」とありますが、苦みが日本人の舌に合わなかったのか忘れられていきました。しかし、『大和本草』(1709)に「紅毛蒿苣」の名で「葉充無く、其の葉の形、蒿苣と異なり、其の味相似て生にて亦食可。四、五月碧花を開く。単菊に似たり。朝開き、暮れに萎は木槿花の如し。冬春種にて葉を巻き包めば、其の間久して葉繁生し、色白く潔し。葉の形欒刻深く、他草と甚だ異なり、冬春茂盛し久しく而も老い難し。其の葉生亦多し。味頗る佳し」とあり、『本草綱目啓蒙』(1803)には「蒿苣」の項に「一種ヲランダヂサ」の名で詳しく説明されていることから推測すると、18世紀には国内で育てられたと考えることが妥当でしょう。更に『本草図譜』(1828)には「をらんだぢさ」の名で詳細な図が収載されています。(村上守一 記)