

2022.9
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とよ や 富 薬

9号

第44巻
No.398



ニラ *Allium tuberosum* Rottl.ex Spreng. (ユリ科 *Liliaceae*)

生薬 キュウハク（韭白） 成長が早く、年に4-5回収穫することができる。生葉のまま利用することが多いが、陰乾し保存することもある。

成分 硫化アリル類：dimethyl disulfide, diallyl sulphide, allyl methyl disulfide, dimethyl trisulfide, diallyl disulfide, methyl allyl mats trisulfide 等。

効能 胃や脾を温め、血行を良くし、解毒に、また吐血、鼻血、血尿、消渴や痔、脱肛、打撲に用いる。種子キュウシ（韭子）は腰痛、遺精、頻尿に用いる。

生薬 キュウハク（韭白）

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



中国原産と言われていますが、東アジア、東南アジア、中央アジアなど広く栽培されたため原産地の特定はできていません。中国の『詩経』(BC11C-BC7C)の「国風・豳風、七月」に「四之日(2月)は其に蚤るに、羔(子羊)を献じて韭を祭る」とあり、3000年前には野菜として食べられていたことが伺えます。『大戴礼』(前漢BC202-AD8)の「夏小正、正月」にも「圃(垣で囲んだ庭園)に韭を見る有り」と栽培されていたことが記されています。『史記』(BC92-89)の「貨殖列伝」には「韭は上品の菜にて唐人は甚だ賞翫し、常の膳に多く用ゆるとみえたり。されば都近き所などは過分に作りて利を得ると也。千畦の韭園を作りて持ちたる者は、其の人の分限千戸侯と同じとて、一郡もとる大名の富にか

わらず」と記されていて、中国では賞翫された野菜であったことが分かります。後漢の郭林宗(128-169)が訪ねてきた友人に、雨を厭わずニラを切ってもてなしたという故事から「冒雨剪韭」の熟語もできました。唐の詩人杜甫(712-770)が「衛八処士に贈る」に「児を駆って酒漿を羅ぬ 夜雨に春韭を剪り 新炊に黄梁を問う」と詠っていることから韭は客をもてなす御馳走であったと言えます。

多年生草本で、地下には肥大した鱗茎があり、盛んに分けつし、多数の葉を生じます。その生え方が『新撰字鏡』(100)に「韭、菜名。一種にして久生する。故に之を韭と謂う。象形、一の上に在り。地也」と表現されているように「韭」の名が与えられました。葉の形は線形で偏平、葉肉は厚く、濃緑色で、独特な臭気があり、禪宗などの精進料理では五葷の一つとして忌避されています。8-9月に葉の間から30-40cmほどの花茎を伸ばし、先端に半球形の散形花序をつけ、径6-7mmの白い小さな花を20-40個も咲かせます。花後に果実を結び、熟すと割れて中には6個の黒色の小さな種があります。『名医別録』(502-536)には「子、夢泄精、溺白を主る」と強壯剤として用いられたことが記されています。近縁の野生種に中国北部からモンゴル・シベリアに自生する*Allium ramosum*があります。

日本に伝来した時期は定かではありませんが、『古事記』(712)、『日本書紀』(720)の「神武天皇 久米歌」に「みつみつし 久米の子らが 粟生には 香韭一本 そねが本 そね芽縛ぎて 撃ちてしやまむ」と粟畑の中に一本の野生化したと思われる韭が生えていることが歌われ、『万葉集』(7C-8C)に「伎波都久の 岡の茎韭 われ摘めど 籠にもものたなふ 背なと摘まさね(詠み人知らず)」と詠まれています。『正倉院文書』(764)に「七文毛彌良七巴」の文字が見え、『本草和名』(918)、『倭名類聚抄』(931-937)に「和名 古美良」とあり、『延喜式』(927)の「内膳司 耕種園圃」に「菅韭一段、種子五石、惣単功七十五人。耕地三遍、…」とあり、栽培されていたことが分かります。『多識編』(1612)に「仁良又古美良と云う」とニラの名が使われています。『農業全書』(1697)には「一度うへれば、幾年も其のままをき付けにしてさかゆる故、怠り無性なる者のうゆるべき物とて、懶人菜とも云うなり。古かぶを分けてうへ、又は秋にたねを取りをきて春苗としようゆるもよし」とあり、「又冬に成りて韭のかぶをおこし、屋のかげなどにならべ置き、馬屋ごえにて培へば、其の暖まりにてながくさかへ、風寒にもあはぬゆへ、其の葉黄色にして和らかなり。是を韭黄と云うとなり」と栽培法が詳しく述べられ、加えて現在でも行われている軟白栽培についても触れています。しかし、臭いが強いことから国内での使用量はさほどに多くなかったようです。本格的に栽培され、食べられるようになったのは戦後の事で、満州からの引揚者らが餃子などの中国料理を広めたことが原因で、今では年間生産量が6万トンほどになり、温暖な高知県や餃子消費量の多い栃木県宇都宮市周辺が主な生産地となっています。(村上守一 記)