

2023.4
(公社)富山県薬剤師会
広報誌

とよ や 富 薬

4号

第45巻
No.405



サンショウ *Zanthoxylum piperitum* DC. (ミカン科 Rutaceae)

生薬

サンショウ（山椒） 秋、完熟果を採取し、乾燥する。果皮が割れて出てくる種子と果柄などの混雑物を取り除き再び陽乾する。

成分

モノテルペノイド：citronellal, limonene, β -phellandrene, geraniol, citronellol, 辛味成分： α -sanshool, γ -sanshool, hydroxy- α -sanshool, hydroxy- β -sanshool、アルカロイド：magnoflorine、タンニン：hyperine、ステロール類：campesterol, stigmasterol、その他：xanthoxin, xanthoxinic acid 等。

効能

健胃、整腸、利尿、駆風、駆虫薬として食欲不振、胃下垂、消化不良、回虫駆除に用いる。漢方処方大建中湯や当帰湯などにも配合される。



生薬 サンショウ（山椒）

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



春早く新芽を吹き、若葉や芽を「木の芽」とよび煮物の香り付け、汁物の吸口に用います。木の目味噌はみそに摺り混ぜたもので、タケノコなどを和え、木の目田楽にも使います。『庭訓往来』（14世紀末）には「鞍馬の木芽漬」の名があり、あけびや山椒の若芽を塩漬けにしたものです。春に咲く花は雄花が花山椒といい、佃煮に煮て付け合わせなどにします。初夏に結実した青い実を実山椒と言ひ、しらすと煮込んだ「ちりめん山椒」は京都の名物です。完熟した実を粉末にした「粉山椒」はかば焼き、焼き鳥などの薬味にしたり、七味唐辛子の薬味の一つとして使われます。鞍馬には若い枝の樹皮をあく抜きし、細かく刻んで醤油で煮たり、塩漬けや粕漬けにして茶漬けの菜にする「辛皮」という名物もあります。材

は強靱で折れにくく、食あたりを防ぐと言われ、すりこ木として使います。

北海道、本州、四国、九州、南朝鮮等主に日本に自生し、全体に強い芳香があることから、古くから使われていた香辛料です。縄文時代（16000-3000年前）の遺跡から出土した土器に山椒の種子が混ぜられていた痕跡が見つかっています。『魏志倭人伝』（280-297）に「倭の地には」で始まり、「樹木としては…橘・椒もあるが、滋味ある食物として利用することは知らない」とあり、利用していなかったと記しています。『古事記』（712）、『日本書紀』（720）の神武天皇「久米歌」には「みつみつし久米の子らが 垣下に植えしハジカミ 口ひひく われは忘れじ 撃ちてしやまむ」と、「ハジカミ」の「ハジ」は実がハせて種子がでることから、「カミラ」はニラ（*Allium tuberosum*）と味がよく似ていることから名付けられた合成語です。『延喜式』（729）の「典薬寮諸国進年料雑薬」には「美濃国 蜀椒九斗三升」をはじめとして40ヶ国から貢納されています。

和名の山椒の名は漢名の「椒」に山に自生していることから名付けられたと考えられ、登場するのは少し後のことです。『東二百合文書』の応永26年（1419）に「さんせう」とあり、室町時代（1338-1573）には名づけられていたと考えられています。江戸初期の『多識編』（1612）にも「秦椒、今俗に云う左牟世宇」と記されています。落葉低木で高さ2-5m、枝にはやや上向きに刺が対生し、幹にもいぼ状の突起と鋭い刺があります。葉は互生し、奇数羽状複葉、小葉は5-9対つき、卵状長楕円形で縁には波状の鋸歯があり、鋸歯の基部と葉面に大きな腺点があり、揉むと強い芳香があります。花期は4-5月、雌雄異株で、枝の先に円錐花序をつけます。花は花弁のない小さな黄緑色です。袋果は2個、球形で表面に密に腺点があり、秋に赤く熟し、裂開して中に黒い球形の種子が露出します。

多くの品種があり、現在でも栽培されています。アサクラザンショウ（*finerme*）は突然変異で現れた、棘の無い栽培品種で果実も大きく、香りもよく、果皮と種子が分離しやすい優良品種です。棘が無いということは若芽や果実を採取する際、棘で指を傷めることがなく、栽培者にとっては優しい品種でもあります。兵庫県養父郡高柳村字朝倉の今瀧寺に偶発的に生じたことから名付けられと伝えられ、奈良興福寺の日記『多門院日記』の天正十一年（1583）に「法隆寺より生馬の継木の上手上了、則柿五口、キンカン五口、朝倉サンシヨ一口、申付了」とあり、アサクラサンシヨの名と接ぎ木で繁殖することが記載されています。アサクラザンショウからの派生品種のブドウザンショウ（葡萄山椒）は江戸時代末期の天保年間（1830-1844）に発見され、大粒の実をぶどうの房のようにつけ、香り高く辛みも強い品種です。他に和歌山県竜神地方で栽培されるリュウジンザンショウ（竜神山椒、*f.ovalifoliolatum*）や山野に自生し、棘が短く、普通の山椒と朝倉山椒の中間に位置するヤマアサクラザンショウ（山朝倉山椒*f.brevispinosum*）などがあります。（村上守一 記）