

2023.11  
(公社)富山県薬剤師会  
広報誌

# とみ やく 富 薬

# 11号

第45巻  
No.412



トウガラシ *Capsicum annuum* L. (ナス科 *Solanaceae*)

**生薬** バンショウ（蕃椒） 夏から秋の果実が熟したころ茎ごと引抜き陰干し、果実を摘んだ後更に乾燥する。色艶が良く、辛味の強い物が良品。

**成分** 辛味成分：capsaicin, dihydro capsaicin、カロチノイド色素：capsanthin,  $\beta$ -carotene 等、その他ビタミンA, B1, B2, C、adenine, betaine 等。

**効能** 辛味性健胃薬として食欲増進、消化促進、唾液分泌促進に用いる。また、皮膚刺激薬として腰痛、筋肉痛、肩こり、リュウマチ、関節炎に外用する。



生薬 バンショウ（蕃椒）

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



中央アメリカおよび南アメリカの熱帯アメリカ地域が原産の一年草で、熱帯では多年性低木になります。1493年コロンブスによってスペインに持ち込まれ、ヨーロッパに広まり、瞬く間に世界各地で栽培されるようになりました。草丈は40–60cm。茎は多数に枝分かかれし、葉は互生、柄が長く葉身は卵状披針形で葉先は尖り、全縁。7–9月ごろに白い花を腋生し、花冠は白色。花の後に緑色で内部に空洞のある細長い果実をつけ、熟すると赤や黄色になります。辛味成分capsaicinは種子のつく胎座に最も多く含まれます。トウガラシの種子にはcapsaicinがほとんど含まれていないため、種子だけを食べて辛味を全く感じません。カプサイシンは果皮にも含まれていますが、胎座ほど多くはありません。

植物学上は、トウガラシ一種ですが、さまざまな変種・品種があります。細長く大型の果実をつけ果菜として若葉も利用する伏見甘群 (var. *longum*)、大型果実で辛みがなく、果菜として利用するピーマンやししとう、パプリカなどを含むベル群 (var. *grossum*)、鷹の爪など辛味が強く、小さな果実を上向きにつける鷹の爪群 (var. *conoides*)、八房など辛く、房成りの果実をつける八房群 (var. *fasciculatum*)、小さく上向の果実をつける観賞用の五色群 (var. *cerasiforme*) などに分けることができます。

トウガラシ属 (*Capsicum* L.) は熱帯アメリカを中心に約30種ほどが知られています。熱帯アメリカ原産で代表的品種のタバスコのキダチトウガラシ (*C. frutescens*)、果実は球形で黄色または赤色、南米アンデス高地で栽培され果肉が厚いロコト (*C. pubescens*)、世界一辛いと言われるハバネロ (*C. chinense*)。その他 *C. baccatum* や *C. pendulum* が栽培され、様々な料理に使われています。

日本への伝来は『大和本草』(1709) に「昔は日本に之無く、秀吉公朝鮮を伐の時、彼国より種子を取来る故に俗に高麗胡椒と云う」とあるところから慶長の役 (1592–1598) のとき種子を持ち帰ったとする説や1542年にポルトガル人宣教師が豊後国の戦国大名大友儀鎮に献上したという説があります。奈良の興福寺の塔頭、多門院の住職の日誌『多門院日記』の文禄2年 (1593年) の記事に「こせうのたね尊識房より来。……茄子種の様に少く平き也、惚の皮あかき袋也。其内にたね数多在也。赤皮のからさ消肝了。こせうの味にても之無く、辛い事無類」とあり、まだ名もなく、種子の形、赤い袋状の果実、非常に辛いことから考えるとトウガラシが当てはまります。時期的に考えると16世紀半ばに伝来したというポルトガル人宣教師説を支持したくなります。『庖厨備用倭名本草』(1671) には「番椒、和名抄 (931–937)、多識編 (1612) に番椒なし。本草を考ふるに蜀中に出でたり。今處々にあり。其の木ひきくちいさし。人盆中にうえて玩好す。実をむすんで鈴のごとし。内の子、きわめてこまかなり。くだきて食品に入れてきわめて辛辣なり」と観賞用、食用に、「味辛く性温。毒なし。宿食を消し、結気を解き、胃口をひらき、邪悪を辟け、腥氣諸毒を殺す」と薬用にすることにも触れています。『農業全書』(1697) には「其实赤きあり、紫色なるあり、黄なるあり、天に向うあり、地にむかうあり、大あり、小あり、長さ、短き、丸き、核なるあり、其品さまざまおし」とあり、すでに多くの品種があったことが伺えます。また、『菜譜』(1704) には「近世朝鮮より来たれり故に高麗胡椒と称す。……好事人は盆にうえて珍賞す」と観賞用に栽培したことを記しています。このように日本では早くから薬用、香辛料、観賞用と多目的に利用していたことが分かります。『番椒図説』(1882) には詳しい説明があり、51種の品種について図解もしています。『日本薬局方』の第三版 (1906) に「番椒は本属諸種植物 (*Capsicum* 属の諸種) の果実を採集し、乾燥せるものなり」と初めて収載されました。(村上守一 記)