

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

トチノキ *Aesculus turbinata* Blume (トチノキ科 Hippocastanaceae)

初夏、山歩きの途中、ふと空を見上げると、天狗のうちのような大きな葉の茂みから白色の大きな円錐花序が顔をのぞかせていることがあります。これがトチノキです。トチノキは北海道南部から九州にかけて分布する日本固有の落葉高木で、高さ 25m、直径 1m になるものもあります。葉も非常に大きく、長さは 50cm にもなり、長い葉柄の先に倒卵形の小葉 5～7 枚を掌状（掌状複葉）につける温帯の落葉広葉樹林の重要な構成種の一つです。本植物は、水気を好み、適度に湿気のある肥沃な土壌で育ち、5～6 月に葉の茂みの上に雄花と両性花が混じった長さ数十 cm の円錐花序をつけ、個々の花と花びらはさほど大きくはありませんが、雄しべが長く伸び、花は白～薄い紅色を帯びています。秋にはツバキの実に似た直径 4cm ほどの蒴果が実り、果皮の外表面には、いぼ状の突起があり、熟すと 3 裂して褐色の丸い種子が 1～2 個現れます。種子は大きさ、艶、形ともにクリに似ていますが、色は濃く、球状をしています。種子はデンプンやタンパク質を多く含み、渋抜きをすれば、食用になります。しかし、渋抜きはコナラやミズナラなどの果実（ドングリ）よりも手間がかかり、長期間流水に浸す、大量の灰汁で煮るなどの高度な技術が必要です。「栃の実」は飢饉の際の食料（救荒作物）としても重宝され、特に中部地方の山岳地帯では、盛んに「栃の実」の採取、保存が行われていました。各地に残る「栃谷」や「栃ノ谷」などの地名も、食用植物として重要視されていたことの証拠と思われ、栃木県では県木にもなっています。渋抜きした「栃の実」をもち米と共に



写真1 トチノキ (花)



写真2 トチノキ (秋の黄葉)



写真3 トチノキ (果実1)



写真4 トチノキ (果実2)

搗いた^{とちもち}栃餅が現在でも郷土食として受け継がれ、土産物にもなっています。トチノキ種子に含まれるサポニンのエスチン (escin)、イソエスチン (isoescin) には小腸でのグルコースの吸収抑制等による血糖値上昇抑制活性が認められています。材は比較的乾燥しにくいのですが、芯が黄金色のような黄色で、周辺は白色調、綺麗な空目がでることが多く、柔らかくて細工しやすく、大材が得られるのでかつては白や木鉢の材料として利用されましたが、昭和中期以降は一枚板のテーブルに使用されることが多くなっています。また、本植物は、街路樹にも用いられます。パリの街路樹であるマロニエは、セイヨウトチノキ *A. hippocastanum* でマロニエの名は、種子がクリ (フランス語で marron) に似ていることに由来し、花は少し赤みがさし、実のさやに刺があるのが特徴です。また、マロニエと米国産のアカバナアメリカトチノキ (*A. pavia*) を交配したベニバナトチノキ (*Aesculus* × *carnea*) も街路樹として植えられています。



写真5 栃餅