

野山の花

— 身近な山野草の食効・薬効 —

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

サフラン *Crocus sativus* L. (アヤメ科 Iridaceae)

北から冬の便りが届き、木枯らしが吹き始める頃、山里を歩いていると、民家の畑で淡い紫色をした可憐な花を見かけます。これがサフランです。サフランはヨーロッパ南部、小アジア原産の多年生草本で、ヨーロッパでは3000年以上前から栽培されていたそうです。おそらく原種の *Crocus cartwrightianus* から選別が行われ、*C. sativus* へ品種改良されたものと考えられます。雌しべは紀元前から世界各地で香辛料・染料・香料・薬用として利用され、古代ギリシアではサフランの黄色を珍重し、王族だけが使うことを許されるロイヤルカラーとされた時代もあり、日本へは江戸時代に伝えられました。その後、明治19年に本格的に球根が輸入され、神奈川県で栽培が始め

られた後、大分県竹田市へ伝わり、現在、日本国内の約8～9割が竹田市で生産されています。球根は直径約3cm、平行した繊維からなる被膜が冠状に付き、下部にひげ根があります。葉は多数叢生し、狭線形、灰緑色、主脈は白色で、花後、長く伸び長さ30～45cmにもなります。花は11月、短い新葉の間に1～3個生じ、薄紫色で甘い香りを放ちます。花冠は筒状で6深裂、雄しべは黄色で3本、雌しべの花柱は濃紅色、上部で3本に分かれ、垂下し、先端(柱頭部)はややラッパ状に広がり乳頭状突起があります。柱頭を摘み



写真1 サフラン (花)



写真2 クロッカス (花)



写真3 イヌサフラン (花)



写真4 サフラン (球根)



写真5 サフラン (生薬, 雌しべ)

集め、陰干しするか、低温で火力乾燥したものをサフラン(番紅花, Crocus)といい、鎮静、鎮痛、通経作用があるとして婦人病や不定愁訴、食品の着色料などに使われます。食品としてはパエリアやブイヤベースなどと用途が広く、レシピの数は1000を超えるともいわれ、世界一高価な香辛料としても知られています。サフランティーといって、サフランの雌しべ一つまみを熱湯に注ぎ5分ほど置いてから飲むと気分が和らぎ、香辛料としても使えます。ただし、妊婦の方は使用しない方が良いとのこと。成分としては、カロテノイド(黄色色素)の crocin (crocetin digentiobiose

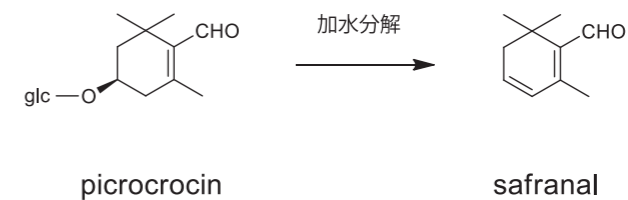
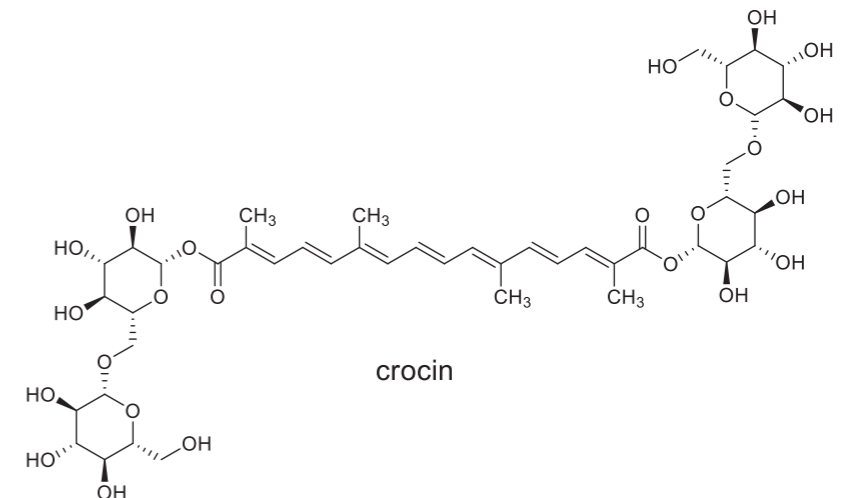


図1 成分の構造式

ester) やモノテルペン配糖体 (苦味成分) の picrocrocin, 精油の safranal などが報告されています。日本市場の大部分はスペインからの輸入品で年間、約 2 トンが輸入され、国内では熊本、鳥取、大分の各県で生産され、近年、埼玉県鶴ヶ島市でも生産されています。

サフランの栽培については 12 月から 4 月の間は畑で球根を育てますが、その他の期間は室内に保管し、11 月、暗室で開花させます。11 月上旬、開花は一斉に始まります。花が咲くと、まず花を摘み、その後、赤く垂れ下がる雌しべの摘み取りを行います。この作業がサフランの収穫では最も重要です。摘んだ雌しべは直ちに乾燥させます。開花後の球根は 11 月下旬～12 月上旬、畑に植え付けます。国内主産地の大分県竹田市では、稲刈りの終わった水田に球根を植えるそうです。翌年、5 月、新緑を迎え、葉が枯れ始める頃、日本では梅雨のため、植えたままにしていると病気で球根が腐ってしまいますので球根を地中から掘り上げ、秋になるまで保管し 9 月中旬に再び暗い室内 (開花室) に入れ、11 月の開花を待ちます。

園芸屋さんでは、特に春、花の咲くのを“クロッカス”, 秋、咲くのを“サフラン”と呼び、区別していますが、植物種としてはどちらも同じ *C. sativus* です。しかし、花の造りはやや異なり、クロッカスの雌しべはサフランのように長く、赤くありません。また、名前も見た目も良く似ているイヌサフラン *Colchicum autumnale* は、ユリ科に属し球茎などにアルカロイドの colchicine を含み、colchicine は抗痛風薬としては有用ですが、本植物は有毒なので要注意です。