

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

## ショウガ *Zingiber officinale* (Willd.) Roscoe (ショウガ科 Zingiberaceae)

連絡先：城西大学薬学部生薬学教室  
shiratak@josai.ac.jp

『春は名のみ』と歌われるように、暦の上では、もう春ですが、寒さも厳しく風邪が流行っています。風邪の治療に最もよく使われる漢方薬が葛根湯です。漢方では、葛根湯以外に麻黄湯、桂枝湯、麻黄附子細辛湯、小柴胡湯、小青竜湯なども使用されます。葛根湯などの漢方薬には、ショウガがよく使われますが、ショウガの根茎はショウキョウ（生姜、*Zingiberis Rhizoma*）とよばれる生薬です。また、葛湯にショウガを加えた飲み物は、生姜湯とよばれ、体を温める飲み物として親しまれています。根茎に砂糖を加え、煮てから、さらに砂糖をまぶした菓子は生姜糖といわれ、なかなかの人気商品です。ショウガは、現在、日本では高知県、熊本県、和歌山県、宮崎県、千葉県、

静岡県などの各地で栽培されていますが、熱帯アジア原産、世界各国で栽培される多年生草本で、根茎は、多肉でよく分岐し、屈指状で淡黄色、辛味と佳香があり、茎は根茎の各節から、並んで上方に真っ直ぐ伸び、高さ30～50cm、葉は茎の上部に2列に互生し、披針形で長さ15～30cm、基部は長い葉鞘となり、茎を包み、毛はありません。暖地では、まれに夏、20～25cmの花茎を出し、さらに、短い穂状花序を頂生し、開花することがありますが、花の咲くことはめったにないため根茎による栄養繁殖が主です。ショウガは日本には2～3世紀ごろ、中国より伝わ



写真1 ショウガ



写真2 ショウガ (ヒネショウガ)



写真3 生姜湯 (しょうがゆ)



写真4 ショウガの菓子 (生姜糖)



写真5 ミョウガ



写真6 生薬：ショウキョウA (生姜) (左)、  
カンキョウ (乾姜) (右)



写真7 生薬：ショウキョウB (生姜)

り奈良時代には栽培が始まっていたようです。『古事記』に記載があるように、古くはサンショウと同じく「はじかみ」とよばれ、サンショウと区別するためにサンショウを「ふさはじかみ」、ショウガを「くれのはじかみ、くさはじかみ」とよんだそうです。また、同時期、大陸からミョウガも持ち込まれ、香りの強いほうを「兄香 (せのか)」、弱いほうを「妹香 (めのか)」とよんだことから、これらがその後、ショウガ・ミョウガに転訛したとする説があります。

ショウキョウは、漢方では、健胃、発汗、鎮吐作用等を期待し、風邪の諸症状の緩和や肩こり、胃腸の冷えなどによる胃腸機能低下防止などに使われることが多く（葛根湯、桂枝湯、小柴胡湯など）、さらに、タイソウ（大棗）との組み合わせで他の生薬の副作用をやわらげる働きがあるとして、多数の方剤に配剤されています。ショウガの表面の皮を取り去り、蒸して乾燥させたものはカンキョウ（乾姜）とよばれ、興奮作用、強壮作用、健胃作用があるとして、ショウキョウよりも熱性が強く、胃腸の冷えによる機能障害では乾姜を使う場合が多いようです（小青竜湯、大建中湯、柴胡桂枝乾姜湯など）。日本薬局方においては、単に乾燥した根茎を生姜、蒸してから乾燥したものを乾姜として区別していますが、中国では、新鮮なショウガを生姜、乾かしたものを乾姜とよんでいます。なお、乾生姜というのがありますが、これは新鮮な生姜（鮮姜）と区別する言葉として日本薬局方の「生姜」の別称として使われています。

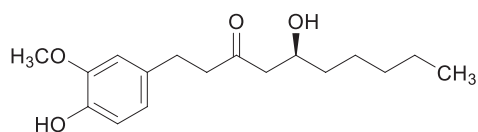


写真8 生薬：ショウキョウ（生姜）刻み

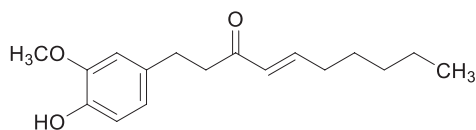


写真9 生薬：カンキョウ（乾姜）刻み

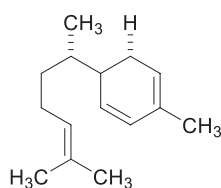
成分としては、辛味成分の [6]-gingerol と [6]-shogaol（加熱やアルカリ処理による二次的産物と考えられ、カンキョウの主成分）、香り成分の zingiberene、および zingerone（加熱やアルカリ処理による二次的産物と考えられ、カンキョウの主成分）などが報告されています。ショウガは、また、種々の日本料理に薬味として利用されています。根茎をそのまま食べる食品としては、ショウガの甘酢漬けや梅酢で漬けた紅（べに）生姜（しょうが）があり、薄くスライスした甘酢漬けは別名、ガリといい、寿司と共に出されます。ベニショウガは、細かく刻んで焼きそばやたこ焼きに加え、ちらし寿司、牛丼などにも添えられます。その他、新ショウガの皮を剥いただけの根茎をそのまま酢漬けしたのもよく出回り、関西の一部地域では薄く切って天ぷらの材料としても用いられています。また、生姜飴、冷やし飴（飴湯）、ジンジャーエール、生姜茶（センガンチャ）などの材料として、甘い味と合わせて用いられることが多く、ショウガは、生薬としてだけでなく、食品としても需要の高い、まさに薬食同源の植物なのです。



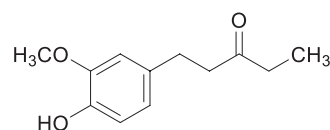
[6]-gingerol



[6]-shogaol



zingiberene



zingerone

図1 成分の構造式