

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)

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

連絡先：城西大学薬学部生薬学教室
shiratak@josai.ac.jp

正月、1年の無病息災を願って飲まれる屠蘇には、多くの場合、サンショウ（山椒）の果皮が入っています。現在の屠蘇には、普通、山椒の他、防風（浜防風）、桂皮（肉桂）、白朮、桔梗などの生薬が使用されています。サンショウの果皮はその他、香味料として鰻の蒲焼の臭味消しや七味唐辛子〔唐辛子、山椒、黒胡麻、麻子仁（麻の実）：以上共通、陳皮、罌粟子（芥子：ケシの実）、青海苔、紫蘇、生姜〕の材料としてもよく知られています。

サンショウは、北海道から屋久島および、朝鮮半島南部に分布する日本原産の雌雄異株の落葉低木で、樹高は3～5m。枝には鋭い棘が2本ずつ付いています。半日陰の湿潤な地勢を好み、葉は10～15cmの奇数羽状複葉で互生し、小葉は1～2cmの楕円形で油点があり、潰すと芳香を放ちます。花は、4～5月に開花し、直径5mmほどで黄緑色。雌花には二本の角のような雌しべが突き出て、果実は直径5mm程度、初め緑色ですが、9～10月頃に赤く熟し、その後、裂開し黒い種子が顔を出します。

サンショウの実には生薬名をサンショウ（山椒、



写真1 サンショウ（雄花）



写真2 サンショウ（果実）



写真3 屠蘇



写真4 カラスサンショウ（果実）



写真5 すりこ木



写真6 生薬：サンショウ（山椒）A



写真7 生薬：サンショウ（山椒）B



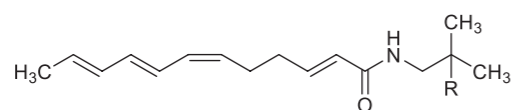
写真8 生薬：カショウ（花椒）

Zanthoxyli Fructus) といひ、日本薬局方では、『サンショウの成熟した果皮で、果皮から分離した種子をできるだけ除いたもの』と規定され、芳香性辛味性健胃薬、駆虫薬として、また、鎮痛、鎮痙、抗菌作用などを目的に大建中湯、当帰湯、烏梅丸などに配剤され、苦味チンキ（トウヒ、センブリ、サンショウ）などにも使用されています。成分としては、辛味成分として、不飽和脂肪酸アミドの α -sanshool (sanshool I), hydroxy- α -sanshool, sanshoamide, β -sanshool, hydroxy- β -sanshool, γ -sanshool など、精油成分として(±)-limonene, citronellol, citronellal,

geraniol など、フラボノイド配糖体の quercitrin, hesperidin などが含まれています。植物のサンショウはその他、食品・香辛料としての用途も広く、若芽・若葉（木の芽）は緑が鮮やかで香りが良いため、焼き物、煮物などに料理の彩りとして添えられ吸い口としても用いられます。木の芽を味噌と和えた「木の芽味噌」は、木の芽田楽、木の芽和えや木の芽煮の材料となり、花を漬けた花山椒は、料理の彩り、佃煮、当座煮などにし、未熟な果実（青山椒、実山椒）は茹でて佃煮とします。菓子

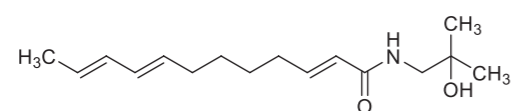
類への利用では、五平餅に塗る甘辛のたれや、山椒あられ、スナック菓子のほか、甘い餅菓子の山椒餅、切山椒があります。その他、木材は、すりこ木にとても重宝します。

サンショウの品種としては、棘のない栽培品種をアサクラザンショウ〔朝倉山椒, *Z. piperitum* (L.) DC forma *inerme* (Makino) Makino〕といい、江戸時代から珍重されています。かつて、但馬国の朝倉（兵庫県養父市八鹿町朝倉地区）で、突然変異により棘のない株（実生苗）が発生したもので、

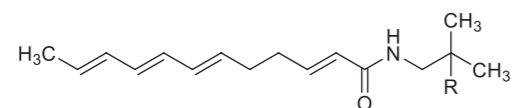


α -sanshool (sanshool I) R = H

hydroxy- α -sanshool R = OH

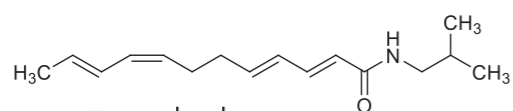


sanshoamide

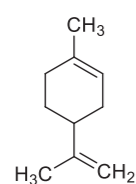


β -sanshool R = H

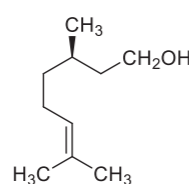
hydroxy- β -sanshool R = OH



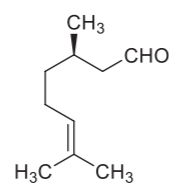
γ -sanshool



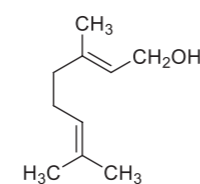
(±)-limonene



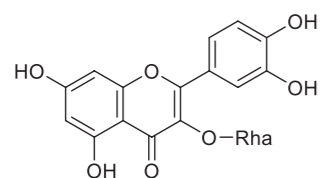
citronellol



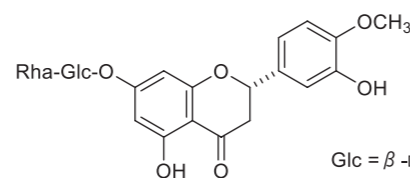
citronellal



geraniol



quercitrin



hesperidin

Glc = β -D-glucose
Rha = α -L-rhamnose

図1 成分の構造式

現在では、雌株を接ぎ木により栽培しています。ブドウザンショウ（葡萄山椒）はアサクラザンショウから派生した系統とされ、果実が大粒で葡萄の房のようなので栽培に適し、雌株を接ぎ木により栽培しています。タカハラザンショウ（高原山椒）は飛騨地方の高原川流域で栽培されている品種でアサクラザンショウやブドウザンショウと比較すると小粒ながら香りの良い品種です。その他、同じサンショウ属ではイヌザンショウ（犬山椒, *Z. schinifolium*）があります。サンショウが芳香を持ち、棘が対生するのに対し、イヌザンショウは芳香がなく、棘が互生します。イヌザンショウの果実は「青椒」とよばれ精油を含み、煎じて咳止めの民間薬に用いられたりします。カラスザンショウ（烏山椒, *Z. ailanthoides*）は、高さ15 mの大木になり、サンショウと異なりアルカロイドを含みますので、イヌザンショウとともにイヌザンショウ属 (*Fagara*) に入れる場合があります。アゲハチョウの食草にもなっています。中国に産するカホクザンショウ（華北山椒, *Z. bungeanum*）は、果皮を「花椒」、「蜀椒」といい、サンショウより、粒が小さく、表面にいぼ状の突起があるのが特徴です。日本のサンショウとは香りがかなり異なり、日本では、医薬品として認められていません。四川料理の特徴といわれる舌の痺れるような独特の風味が得られるため、煮込み料理、炒め物、麻婆豆腐などに多用されます。

サンショウは、古くは、単に「はじかみ」または「ふさはじかみ」（房椒）、「なるはじかみ」（なりはじかみ、成椒）とよばれました。「ふさ」は房状に実がなることに由来し、「なる」は実が成るハジカミであることを示すもので、「はじ」は実がはじけ、「かみ」はニラ（薺）の古名「かみら」の意で辛いことを示しています。