

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

ウメ *Prunus mume* Siebold et Zucc.
(*Armeniaca mume* (Siebold et Zucc.) de Vriese)
(バラ科 Rosaceae)

連絡先：城西大学薬学部生薬学教室
shiratak@josai.ac.jp

2020年、新しい年がスタートしました。ウメは、中国原産の落葉小高木で観賞用に、また果実を食用とするため日本各地で栽培され、早春、葉に先立って芳香のある白色、淡紅色、紅色の5弁花をつけます。一重、八重咲きなど、多くの園芸品種があり、小枝は細長く、当年枝は緑色、葉は互生し楕円形または卵形で細かい鋸歯があります。「ウメ」の語源には諸説ありますが、中国語の「梅」（マイあるいはメイ）が /mume/ と



写真1 ウメ（白梅）



写真2 ウメ（紅梅）

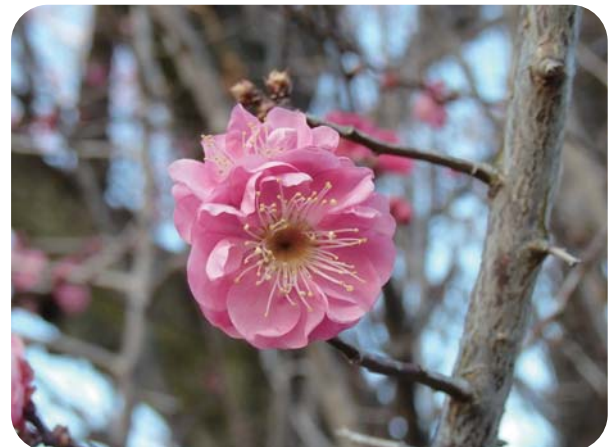


写真3 ウメ（八重咲）

なり /ume/ へと転訛したという説が有力です。果実は球形の核果で表面に浅い溝と細毛があり、梅雨の頃、黄色に熟した果実をシソの葉と混ぜて塩漬けとし、梅干しをつくり食用とします。その他、梅酒、ジュース、ジャム、ゼリー、菓子などの加工食品としての用途が広く、未熟果実を燻蒸して干したものは、ウバイ（烏梅, *Mume Fructus*) といい、収斂、止瀉、解熱、鎮嘔、去痰、駆虫作用があるとして健胃整腸薬に用いられ、漢方では、烏梅丸、玉泉丸、固腸丸、一服散などに配剤されます。梅肉エキスも有名で、その製法は「未熟な青梅をよく洗い、水分を切り、おろし器ですりおろし、得られた青汁をとろ火にかけ、かき混ぜながら煮詰める。液は茶褐色に変わり、次第にねばつき、ぶつぶつと泡が立つようになってから火からおろし冷暗所に蓄える。」というもので

す。使用する^{うつわ}器等は、陶器や竹べら、^{ほうろう}瑠璃びきがよいそうです。梅肉エキスには殺菌作用が期待され、民間では下痢や大腸カタル、また、風邪や疲労回復、健康保持にも役立つといわれています。成分としては有機酸の citric acid (クエン酸), (S)-malic acid (リンゴ酸), succinic acid (コハク酸), (2R, 3R)-tartaric acid (酒石酸) やトリテルペンの oleanolic acid (オレアノール酸), 植物ステロールの β -sitosterol (β -シトステロール) などを含み、日本薬局方外生薬規格 (局外生規) 収載の生薬になっています。未熟なウメに含まれる青酸配糖体の amygdalin は酵素 emulsin によって加水分解され、微量ながら青酸 (シアン化水素) を生成し、生食すると中毒を起こす危険があることから未熟な青梅を食べないように、との意で「梅は食うとも核食う



写真4 梅林 (越生)



写真5 ウメ (未熟果実)

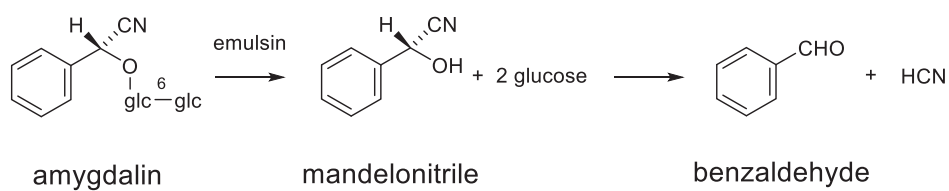
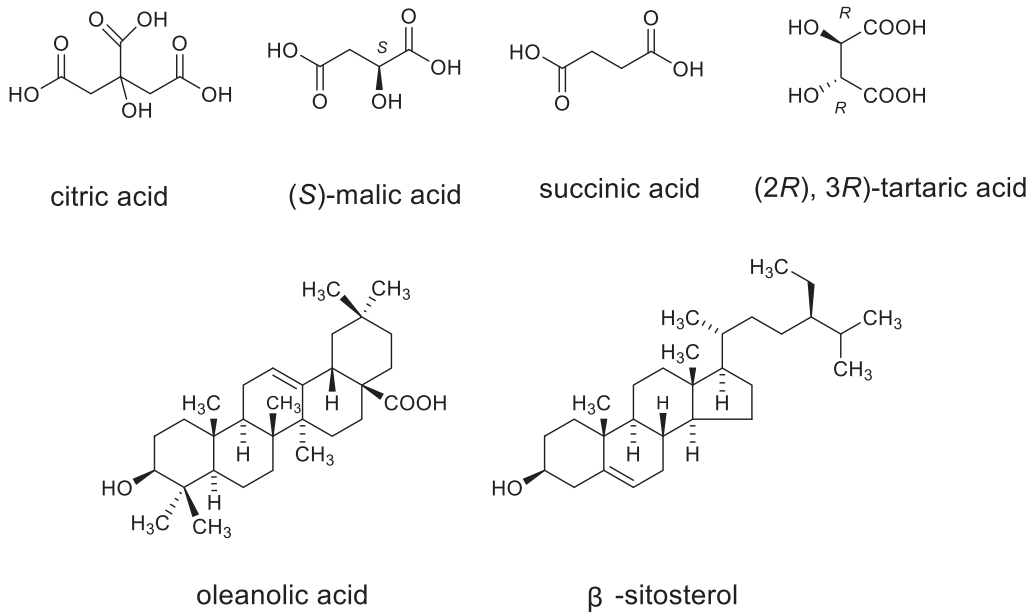


図1 成分の構造式



写真6 生薬：ウバイ（烏梅）



写真7 日の丸弁当（梅干し）

な、中に天神寝て御座る」などの言い伝えがあります。また、梅にまつわる言葉として、「桜^き伐る馬鹿、梅伐らぬ馬鹿」といわれますが、これは、春先に咲く代表的な花である桜と梅を対比しながら、栽培上の注意を示したもので、桜はむやみに伐ると切り口から腐敗しがちなので剪定には注意が必要である。一方、梅の樹は剪定に強く、むしろかなり切り詰めないと徒枝が伸びて樹形が雑然となり、実の付き方も悪くなるからです。また、「東風吹かば^{こち}にほひおこせよ梅の花 主なしとて春な忘れそ」は、平安時代、菅原道真が大宰府に左遷された時、道真の愛した庭の梅の花に別れを惜しんで詠んだ歌で、後に梅の木が道真を追って大宰府に飛んできた、という「飛梅伝説」となっています。

烏梅は citric acid が豊富なことから、生薬としての用途だけでなく、かつては紅花染めの染料の媒染剤（繊維に色を定着させる薬剤）としても使われていました。梅の名産地として知られる奈良県の月ヶ瀬にある梅林は、大正時代に金沢の兼六園とならぶ日本の名勝第1号に選ばれましたが、月ヶ瀬では600年以上も前から紅花染めに使う烏梅を生産していたそうです。