

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

ユズ *Citrus junos* (Makino) Siebold ex Tanaka (*Citrus junos* Sieb. ex Miq.) (ミカン科 Rutaceae)

連絡先：城西大学薬学部
shiratak@josai.ac.jp

初冬を迎え、北から初雪の便りが届く頃、民家の軒先で鮮やかな黄色の果実を見かけます。ユズ（柚、柚子）は、別名をユノスといい、中国中央部～揚子江上流を原産とする常緑小高木で、5月頃、葉のわきに白い5弁の花を咲かせ、秋には表面がでこぼこした黄色い果実を結びます。果実は種子の多いものが多く、酸味が強く独特の芳香を放ち、ミカン属の中ではもっとも耐寒性が強く、年平均気温 12～15℃の涼しい気候を適地とします。古書に飛鳥時代・奈良時代には、すでに栽培されていたという記載があり、酸っぱいことから「柚酸（ユズ）」と書かれ、「柚ノ酸」の別名が生まれたとされています。種小名の *junos* は、四国・九州地方で使われた「ゆのす」に由来し、中国の植物名は香橙^{こうとう}といい「柚子」は中国の古い名で、今では「柚」や「柚子」はブンタンを指しています。ユズは成長が遅いことでも知られ「桃栗3年柿8年、ユズの大馬鹿18年」や「桃栗3年柿8年、ユズは9年の成り始め」などといわれます。このため、栽培に当たっては、種子から育てる実生栽培では、結実まで10年以上もかかってしまうため、カラタチ *C. trifoliata* への接ぎ木により数年で収穫可能にすることが多いようです。現在、日本で栽培されるユズは、本ユズとして「木頭系」、早期結実品種として「山根系」、無核（種無し）ユズとして「多田錦」があり、かつては埼玉県が主な産地でしたが、1970年以降、高知県、徳島県などが主要な産地となり、西日本の産地が大規模化する一方、東日本の産地は年々、縮小しています。

薬用には、風邪の初期、就寝前に生の果皮を削ったものを小さじ半分量か、果実1個分の果汁を搾り、砂糖か蜂蜜を適宜加えて熱湯を注いだ「ポン酢湯」を飲んですぐに就寝すると、口やのどの渇きが癒え、咳も和らぐそうです。その他、果汁には、顔や手足にすり込むと肌荒れやあかぎれ予防に役立つとされ、ユズの種子油には、メラニンの生成抑制やアレルギー性皮膚炎の症状緩和の効果があるとする研究報告もなされて



写真1 ユズ（花）



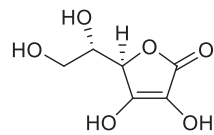
写真2 ユズ（果実）



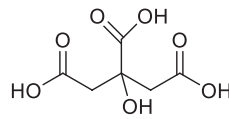
写真3 カラタチ (花)



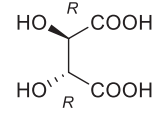
写真4 カラタチ (果実)



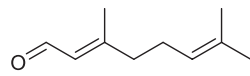
vitamin C
(L-ascorbic acid)



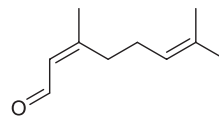
citric acid



(2*R*), 3*R*)-tartaric acid

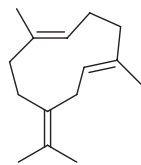


geranial (*E*) 体

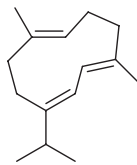


neral (*Z*) 体

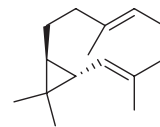
citral (一組の (*E*), (*Z*) 異性体を合わせて呼ぶ名称)



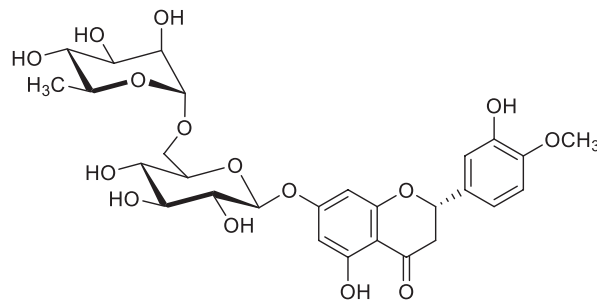
germacrene B



germacrene C



bicyclogermacrene



hesperidin

図1 成分の構造式



写真5 七味唐辛子 (ゆず七味)

います。ユズの成分としては、vitamin C (L-ascorbic acid), citric acid (クエン酸), tataric acid (酒石酸), 精油の citral [geranial (*E* 体), neral (*Z* 体) の混合物], セスキテルペノイドの germacrene B, germacrene C, bicyclogermacrene, フラバノン配糖体の hesperidin 等が報告され、果皮に含まれる vitamin C はウンシュウミカンの約4倍(約150 mg) があるとされています。ユズの精油成分は、独特の爽やかな香りのため、様々な香水に使用されます。柚子料理のうち果肉の部分をくりぬいて器状にしたものは「柚子釜」とよばれ、料理の盛りつけなどに用いられます。ユズ自体を味わう調理例としては、保存食としての柚餅子^{ゆべし}の他、果汁を砂糖と無発泡水で割ったレモネードの

ような飲み物もありますが、ユズは熟したものでも酸味が非常に強いので、直接、食用とすることはありません。果汁は、調味料として香味・酸味を加えるために用いられ、ユズの皮は七味唐辛子に加えられるなど、香辛料・薬味として使用されています。冬至の風物詩である柚子湯は、収穫時期の冬場に、果実全体または果皮を布袋にいれて浴湯料として湯船に浮かべ入浴するものです。血行を促進させることにより体温を上昇させ、風邪を引きにくくする効果があるとして、肩こり、腰痛、神経痛、痛風、冷え症などに良いとされています。