

城西大学薬学部 白瀧 義明 (SHIRATAKI Yoshiaki)

セリ *Oenanthe javanica* (Blume) DC. (セリ科 Umbelliferae APG 体系: Apiaceae)

連絡先：城西大学薬学部
shiratak@josai.ac.jp

2月に入り、田畑の畔などにセリが顔を出します。セリの語源は、若葉が競り合うように成長する様子から、「競り（セリ）」とよばれるようになったといわれています。セリは日本原産の常緑多年草で、日本各地、東アジア、インドなどの北半球一帯とオーストラリア大陸に分布し、湿地や田の畔などに群生します。高さは20～80cmで全草に芳香があり長い柄のある葉を盛んに出し、秋～冬は多数の根生葉を叢生し、春～夏は根元から長く長い匍匐枝を伸ばして泥の中や表面を這うように成長します。葉には根際につく根生葉と茎に互生する葉があり、ともに1～2回3出羽状複葉で小葉は卵形、鋸歯があります。7～8月、やや高く直立して花茎を伸ばし、その先端に複傘形花序をつけ小さな白い花を咲かせます。

生薬としては、6～7月、刈り取って乾かした全草をスイキン（水芹）といい、神経痛、リウマチなどの鎮痛、小児の解熱などに用いられます。また、浴湯料としてリウマチ、神経痛、血圧降下などによいとされています。成分として、精油の terpinolene, α -pinene, β -pinene, myrcene, benzyl alcohol, diethyl phthalate など、フラボノイドの persicarin, quercetin, その他に vitamin B₁ (thiamine), vitamin C (L-ascorbic acid) など、また、果実や花には、フェニルプロパノイドの myristicin, フラボノイドの persicarin, quercetin, rutin などがあり、精油成分には去痰、利尿、食欲増進、緩下、保温などの作用があり、セリ特有の香り成分は、フタル酸ジエチルエステルなどの精油成分とされ、根の香りはポリアセチレン化合物に由来し、風邪による冷えなどに有効とされています。

セリは、万葉集にも登場し、古くから薬効のある冬の野菜として親しまれ、若い茎と葉が鍋物や油炒め、和え物などにして食べられます。また、「春の七草」の一つに数えられ、伝統料理として「七草粥」が有名です。「七草粥」は、人日の節句（1月7日）の朝に食べられる日本の行事食の一つで、正月最後のこの日は、「七草粥」



写真1 セリ（若い茎葉）



写真2 セリ（全草）

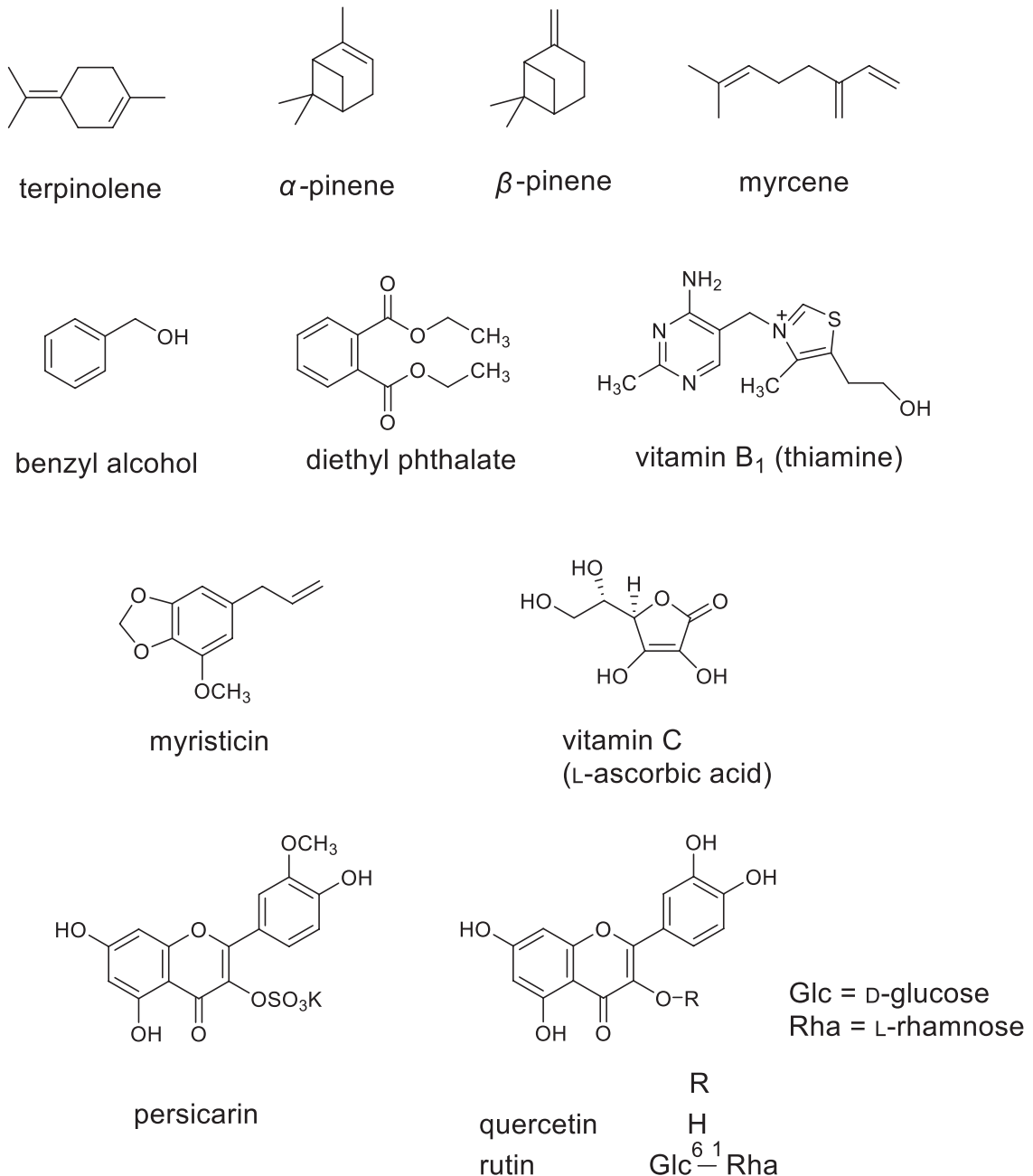


図1 成分の構造式

を食べて1年の豊作と無病息災を願います。七草は、セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロが一般的で、今ではセットにして販売されています。「七草粥」の作法は少し変わっていて、「七草なずな、唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先に…」と、七草嚙子(はやし)を喰いながら、まな板に乗せた七草をすりこ木や包丁でたたきます。米は4~5倍の水に30分間浸し、強火にかけ、吹いてきたら弱火にし、20~30分炊き、火を止める直前に刻んだ七草を入れ、塩で味をつけます(「人日」とは五節句の1番目の節句で、陰暦1月7日のことをいいます。つまり、今の太陽暦では2月上旬をさします)。

ドクゼリ *Cicuta virosa*, ドクニンジン *Conium maculatum*, キツネノボタン *Ranunculus silerifolius* (*R. glaber*) などの有毒植物との違いにも気をつけたいものです。ドクゼリは地下茎が緑色で太くタケノコ状の節があり、横に這わず、セリ独特の芳香がありません。また、セリには白いひげ根があります。ドクニンジンには、ニンジンに似たヨーロッパ原産の植物で、主に草原に生え、葉や根を潰すと不快な臭いがし、小葉の切れ込みの深いのが特徴ですが、個々の小葉だけを取るとセリに似ているので間違える恐れがあります。ドクニンジン



写真3 セリ (花)



写真4 春の七草

の緑の茎には、下半分に、赤か紫のまだらが入っていることが多く、本植物がソクラテスの処刑に毒薬として用いられたことからヨーロッパでは茎の赤い斑点を「ソクラテスの血」とよばれています。間違えやすいのでドクニンジンか否かの見分けがつかない場合は、廃棄することをお勧めします。キツネノボタンもセリと同じような場所に生育しますが、花弁は黄色で花後にコンペイトウのような角のある直径1cmほどの果実がつきます。