

# 杏仁

— 多彩な用途 食用から薬用まで —

新潟薬科大学 学長 / 千葉大学 名誉教授

山崎 幹夫

Mikio Yamazaki

春

たけなわの4月の半ば、長野県の千曲市を訪れた友人から淡紅色の霞をかけたようなアンズの里の光景を伝える便りが届いた。

ア

ンズの原因は中国北部とされ、日本への渡来の時期は『古今和歌集』にカラモモ(唐桃)

という古名が読み込まれた歌が載っていることからみて、かなり古いと考えられている。ヨーロッパにはすでに1世紀のころに中央アジアを経て伝わり、その後に改良された品種がアメリカに渡って、18世紀にはカリフォルニアを世界一の産地とする大規模な栽培が行われるようになった。

**ア**ンズの種子は漢方では杏仁として利用され、『神農本草経』には「杏核仁 中品として味は甘い、気は温、主として咳逆(はげしい咳き込み)、下腹部から胸に突き上げるような上気、喉が鳴るような雷鳴、喉の脹れと通りの悪さなどに効き、気を下す」という意味の記載がある。金創(刀傷)にも良いとされている。『本草綱目』では「気味は甘く苦し、温、冷利にして小毒あり。主治は欬逆上気、雷鳴、喉痺下気、産乳、金創、寒心、<sup>ほんどん</sup>黃豚にあり」と記載されている。

**今**から30年ほど以前のことになるが、市販の生薬を汚染するカビについて調査を行った経験がある。その結果、最も高い菌汚染率を示した生薬は杏仁であり、特に菌汚染は種皮部に局在していることがわかった。種皮を除いた皮去杏仁には汚染はなかった。ちなみに『本草綱目』には、蒸して皮を去るという修治法の記載がある。

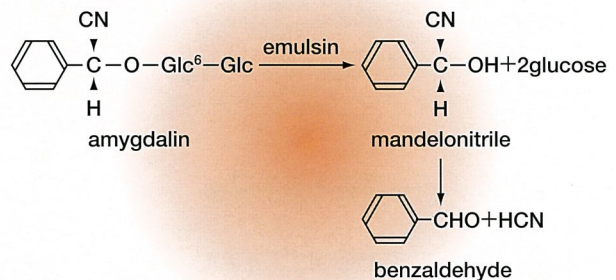
**杏**仁は油脂の含量が多く、杏仁油は軟膏や毛髪油に利用された。また、油を除いた後に水を加え、蒸留して得られる杏仁水はヨーロッパで古くから咳止め、去痰に利用されてきた。杏仁水はわが国でも「日本薬局方」に記載されている。

**ア**ンズ *Prunus armeniaca* はバラ科サクラ属に属する落葉高木で、初夏のころに収穫される果実は適度の酸味と甘味をもち、生食はもちろん、干アンズ、煮アンズ、砂糖漬け、シロップ漬け、ジャムなど、食品としての用途は広い。薬用に利用される杏仁(種子)はやや苦味をもつ。成分としてアミグダリンを含有するためである。品種によってアミグダリン含有量の少ないものは苦味が薄く、甘杏仁としてアーモンドのように食用にされる。

**ア**ーモンドはアンズと同じバラ科に属する果樹で、現在ではアメリカのカリフォルニアを主産地とし、料理、菓子、チョコレートなどに広く利用されている。わが国には明治時代の初めにもたらされて巴旦杏(扁桃)として栽培されたが、風土が合わなかったらしく普及はしなかった。食用にされるのは甘仁種(軟核)であり、苦仁種はアミグダリン含有量が多く、この種子から採取された苦扁桃油は咳

止めの目的で薬用に利用される。

**ア**ミグダリンは摂取されて消化管に達すると酵素や腸内細菌によって切断され、シアンヒドリンとして結合していたシアン(青酸)が遊離する(図)。したがって、摂食した後しばらくすると加水分解によって青酸が発生し、中毒症状が出る。摂取量によっては死亡につながることもある。しかし、現在までのところアミグダリンが杏仁の薬効にどのような関わりをもっているかについてはわかっていない。



**と**ころで、西部劇映画を始め数多くの大作に主演して活躍したハリウッドの大スター、スティーブ・マックイーンは、いまから25年ほど以前に50歳の若さで亡くなった。死因は肺がんの一種メソテリオーマであった。彼は死に至る直前、衰弱した身体でメキシコ領カリフォルニア半島にあるプラザ・サンタマリア病院を訪れていた。当時評判であった“レイトリル療法”を受けるためであった。ここではウィリアム・ケリー博士によってアミグダリンを体内に注射し、放出される青酸によってがん細胞を破壊するという療法が実施されていた。ケリー説では、アミグダリンは酵素の存在しない血液中には分解を受けず、正常細胞の何十倍もの酵素が存在するがん細胞内で分解され、その場で青酸を放出する。したがってがん細胞のみがアミグダリンの注射によって破壊されるのだと言う。

**ア**メリカ国内では許されていないこの療法を頼ってメキシコ領内の病院を訪れたスティーブは、結局は死んだ。その後、ケリー博士は歯科医であり、無届で内科診療に当たっていたことが判明した。また、アメリカ国立がん研究所はこの療法はがんは無効であり、危険な療法であることを発表した。