

新潟薬科大学 学長／千葉大学 名誉教授

山崎 幹夫

Mikio Yamazaki



柿蒂 秋の味覚の蒂は漢薬

大学院に進学したばかりのある日、研究室に行くと何かが一杯に詰まった麻袋が床に無造作におかれてあった。どこからか届けられた研究材料の生薬だろうとは思ったが、いつものような「薬臭さ」がない。しばらくして現れた先輩に聞くと、笑いながら「開けてみろよ」と言う。

中身は柿の蒂であった。知り合いの農家で干柿を作るときに、沢山の蒂が捨てられるのを見て、「もったいないから送って貰った」と先輩はこと

もなげに言った。柿の蒂がなぜ「しゃっくり」を止めるのか、これから有効成分を調べたい。については蒂に残って邪魔になる柿の実の部分をできるだけ取り除くようにという“命令”であった。しかし、これだけの量の蒂を処理するのは大変な作業になる。しばらく戸惑っていると、「食えばいいだろ」と言った先輩はいきなり蒂の周りに乾いてこびりついている柿の実の名残をかじり始めた。真似をしてかじると、甘い。いくつかの蒂についていた実を噛んでいくうちに、口の中は立派な干し柿の味で一杯になる。

当時はまだ碌な和菓子やケーキなどもなく、貧乏学生には金もない。たちまち噂を聞き伝えられた「甘味」に飢えたクラスメートの数が増えて、研究室は時ならぬ“柿の蒂かじりパーティー”的場となつた。

このパーティーの顛末がどうなったかについての記憶が、いまの私には残っていない。また、柿の蒂の「しゃっくり止め有効成分の研究」の結果がどうなったかの記憶もないのは、この研究が研究室としてのテーマとして取り上げられなかつたのか、あるいは先輩が早々とあきらめて研究を中断したのか、いまとなってはわからないが、私の舌は、あの柿の蒂にこびりついた「干し柿の味」だけは忘れない。

あとで学んだところでは、柿の蒂は「柿蒂」という立派な漢薬であつて、1日に5～10グラムの柿蒂に生姜4グラム、丁子1グラムを加え、煎じて飲めば「しゃっくり」や「げっぷ」が止まると書いた本があることを知つた。一握り(10個ほど)の蒂を1合(180ミリリットル)の水で煮出し、煮詰めて飲む、場合によっては冰砂糖を加えて飲むと良いという伝承もあるようだ。

柿蒂湯の味は収斂性が強く、苦味がある。タンニン、オレアノール酸、ウルソール酸、ベツリン酸、トリテルペノイド、糖質等の含有が知られている。わが先輩の努力?にもかかわらず有効成分はまだ確かめられていないように思われる。

柿は中国原産のカキノキ科の落葉果樹で、日本にはすでに奈良時代に渡來したとされる。樹丈はかなり高くなり、柿の木の枝は折れやすいので、木に登って実を採ろうとすると危険だ。いたずら盛りのころ、庭の柿の木に登る度に祖父に叱られたのを思い出す。祖父は先端を二股にした竹竿を巧みに操り、たわわに柿の実った枝を折り取ってくれたものであった。あとで聞くと、「柿の木から落ちると早く死ぬ」という言い伝えがあったそうなので、祖父はむしろそちらの伝承を気にしていたのかもしれない。柿の実はもちろん秋の味覚で、好んで生食されるが、酒好きであった私の父は、せっかくの酔いが醒める

からといって柿を好まなかつた。

皮をむき、紐に連ねて暖簾のように軒先に下げた農村の風景は懐かしいが、陽に当て、夜露に当てて干しあげた「干柿」は酒毒を消し、二日酔いを治めるとされ、薬理学的にも、干柿が飲酒時の血液中アルコールの分解を促進したというデータがあるそうだから、わが父の「酔いが醒める」という主張は本当だったのかもしれない。

干柿には止血の効果があるともいわれ、吐血には黒焼を、下血には干柿1個に乾燥した蓬の葉4グラムを加えて煎じた液を飲む。また怪我の出血には干柿を酢に浸してこね、傷口、腫れた場所に塗ると良いという伝承もあるらしい。

干柿には鎮咳、止渴の効も知られていて、以前、『忍者の薬』というやや怪しげな書物を読んでいたら、敵の城中などに長く忍ぶ時の忍者の常備薬に梅干、鰹節と並んで干柿があつた。しかし、こちらの方の効能については、忍者に聞いてみない限り確かめようがない。

突き碎いた未熟の渋柿の実に水を加え、樽などに詰めて冷暗所に放置すると発酵し、滓が分離してくる。ろ過して滓を除いた膠状の液が「柿渋」である。ペクチン、タンニン質を豊富に含み、防腐力があつて塗料、染料に利用される。柿渋を塗布し、乾かした紙は強度も増し、防水力もあって、昔は合羽、雨傘(唐傘)などに利用された。薬用としては凍傷や火傷の時、あるいはハチなどによる虫刺され時に塗布剤として使われる。渋柿を生のまま碎いて得られる汁を水で薄め、うがいをすると歯痛に良いという伝承もある。

柿の葉も薬用に利用される。「柿葉」にはタンニンや、アストラガリン、ミリシトリンなどのフラボノイド類が含まれるほか、ビタミンCの含有量が豊富であり、乾燥した葉は茶剤として利用され、高血圧気味の人には良いとされている。秋の味覚も、改めて薬として調べてみると、いろいろなことがわかつて面白い。

