

「かきのもと」 菊花

新潟薬科大学 学長／千葉大学 名誉教授

山崎 幹夫

Mikio Yamazaki

しばらく新潟で暮らしていると、食卓に「かきのもと」という紫色をした菊の花の酢の物を供される機会にしばしば出会う。これがまた、菊の花特有の香りとやや甘味のある酢の効いた旨味、シャキシャキとした歯ごたえなどが相まって、結構、「新潟の味」として欠かさない食卓の友となる。新潟では紫色の花がほとんどのように思われたが、黄色の「かきのもと」もあるようで、先日、久し振りに数日間を東京の自宅で過ごしていたときに、山形の知人から箱いっぱいの黄色の菊の花が送られてきてその色の鮮やかさに感動した。山形地方では「かきのもと」でなく「もってのほか」というらしい。実は、食用菊は酢の物だけでなく、天ぷらにするとか、軽く茹でて他の野菜や海藻などと混ぜ、ドレッシングやマヨネーズと合せてサラダにしても美味しい。

新潟市南区（旧白根市）農業共同組合（JA）「しらねかきのもと部会」のパンフレットによると、「かきのもと」のルーツは8世紀のころ、中国から渡来した「延命楽」という紫色の菊であったらしく、食用に適した菊を長年かけて選び、増やし、自分たちの地域で育ててきたものなのだという。しかし、その呼称の源については、「柿の実の色づくところに咲くから」「柿の木の下に咲く菊が美味だから」「昔は垣根の元に花を咲かせたから」など、何となくとりとめがない。ちなみに、「もってのほか」の語源も「天皇の御紋章である菊の花を食べるなんてもってのほか」であるというので、こちらも俄かには信じがたい。新潟でも中越地方には「おもしろいほか」と呼んでいる地域もあるそうで、食べてみたら「おもしろいほか」美味しかったからそう呼ばれるようになったとい

う。それぞれに真偽のほどは私にはわからない。

いずれにしても、菊の花なら何でも食べて美味しいというのではなく、多種類の菊の中から、甘味があり、苦味が薄く、香りが程よく、食感が良く、彩りが美しい、さらに加えて花のボリューム感もよいなど、諸条件に合った菊が選別され、育成されて「かきのもと」がつくりあげられたということであるらしい。今では新潟県からの「かきのもと」出荷量の80%を生産するという前述の白根のJAでは、品種の選択だけでなく、水やりや肥料、あるいは農薬の使用など、色、味、香りが失われないようにするための管理には特に気を使いながらの栽培をしているという。紫色の菊は「延命楽」の系統であるが、青森県八戸市のあたりの農村で栽培されている黄色の菊は「阿房宮」という系統の菊だとされている。今は色々な地方で色々な色の食用菊が栽培されているように思われる。

「菊花」は鞠華とも書き、節華ともいう。『神農本草経』の上品に収載されている生薬である。味は苦にして気は平、「久しく服用すれば血氣を利し、身を軽くし、老いに耐え、天年を延ばす」とある。中国ではかなり古くから薬用として栽培されていたらしく、近代にいたっても、清の西太后愛用の処方に「菊花」の記載があったとされる。

わが国では、前述したように8世紀のころに中国から渡来したとされるが、記録としては平安時代の中期、927年に編纂された律令の細則ともいべき『延喜式』の典薬寮の項に黄菊花の記載があり、『本草和名』、『医心方』にも記載があるので、このころにはすでに正式に医薬としての用途が認められていたと思われる。ほぼ同時期に、旧暦9月9日の重陽の節句に宮中で催されるようになった宴では、長寿延年の縁起を祈って天皇から臣下への菊花酒の盃を賜るという儀式が行われたという。

「菊花」はキク科キク *Chrysanthemum morifolium* の頭状花を摘み、乾燥した生薬である。学名の由来はギリシャ語の名 *chrysanthemon* で、*chrysos* には黄金色、*anthon* には花の意味があるという。中国から日本に輸入される「菊花」は黄甘菊が主になり、中国を旅行するといたところでもかなりの甘味を加えたと思われる菊花茶を飲む機会に遭遇するが、色は深い黄色であった。しかし、主として栽培され、市場に流通する生薬としての「菊花」には白菊が多かったという意見(木村康一)もある。

『本草綱目』には花に白、黄、紅(紫)あり、どの色も薬になる。また「甘きものを薬に入れ、苦きものは薬に入れない」というような記述がある一方では「味に甘、苦あり、甘は薬、食ともに用いられるが、苦は食せない」という記述もある。要は、「苦蕒」と呼ばれる苦い野

菊は用いてはいけないということのようである。処方例としては「杞菊地黄丸」「釣藤散」等がある。

効能としては、様々な風気「諸風」にあてられて起きる風眩、つまり頭がくらくらして目まいがする、あるいは風熱、つまり腫れて痛む、目がぬけるように感じるほどに重だるく、涙がでる、皮膚が荒れ、肉がおちる、ぞくぞくするような寒気や、風、寒、湿の気にあてられて血、気のながれが滞る「湿痺」等の状態をなおす。また清肝明目、つまり肝を平にし、目を明らかにするとされる。一般に肝機能の低下は視力低下等の影響を目に及ぼすともいわれるところから、「清肝明目」は注目すべき効能であるのかもしれない。枕に詰めて用いれば目を明らかにするという言い伝えは、今でも黄色の小菊を詰めた「菊枕」をつくる風習に活かしている。『本草綱目』の著者である李時珍は「黄花は金で水の陰、白花も金だが水の陽にあたり、ともに頭、目の「諸風」を治すのは理にかなったことであり、また紅(紫)花は婦人の血分にいるもので、いずれも薬になる」と説いている。

一般的には、効力として発熱、悪寒、頭痛、目の腫痛、視力の改善、清熱、解毒などがあげられており、特に「菊花」の煎じ汁や菊花茶を飲み続けると風邪の発熱、咳、目まい、耳鳴りを抑え、菊の生花の絞り汁はあかぎれやしもやけの患部に塗ると良いなどの伝承もある。しかし薬学的には抗病原体作用、毛細血管抵抗勢力増強作用が報告されているものの成分との関連を証明した例はまだないように思われる。視力の改善に効果があるという説の根拠は菊花に含まれるアントシアニンによるともいわれ、私が所属する新潟薬科大学においても「かきのもと」の効果と成分との関連を調べる研究は行われており、その結果が期待されるが、まだ決定的な確証を得るにはいたっていない。

最近、京都薬科大学の生薬学研究室(吉川雅之教授)では「菊花」の抗アレルギー作用成分に着目し、抗原刺激によって惹起されたラット好塩基性白血病(RBL-2H3)細胞からの β -ヘキソサミンダーゼの遊離を抑制する作用を指標として菊花の有効性成分の探索を実施した。その結果、中国産の野路菊 *Chrysanthemum indicum* から活性の強い成分としてフラボノイドであるルテオリンを同定したという結果が報告されている。ちなみに、菊の花の香りについてはリナロール、ボルネオール、ピネン、カンファーなどが知られている。

菊花の効能として、『名医別録』には「菊花は腰の疲れをほぐし、胸中の煩悶を除き、胃腸を安んじ、五脈を利し、四肢を整える、つまり血流を良くして体全体の調子を整える」という記載があるそうで、そう考えれば、「かきのもと」も「菊花茶」も、ただ漫然と美味しいと思って食べたり飲んだりするよりもそれなりの意義を感じることができるのではないだろうか。