

くすりの  
散歩道

幻の紅色スイーツ  
大棗

たい  
そう

いきなり「水師営の会見」という唱歌を知っていますか、などと問いかけたら、ほとんどの人は怪訝な顔をするだろうし、即座に知らないと答える人も多いだろう。冒頭から話が私事に及んで申訳ないが、年齢がばれることを承知でいえば、この歌は、かつてわが国が中国東北部における覇権を争ってロシアとの間でいわゆる「日露戦争」を起こした際、多くの将兵を犠牲にしながらも現在の大連市の西に位置する旅順 203 高地の争奪戦に勝利を得た乃木希典将軍が、旅順の「水師営」においてロシア軍の指揮官ステッセル将軍との会見を行った際の情景を歌い上げた唱歌である。私の年代の者にとっては父あるいは祖父などから何回も繰り返し聞かされた歌であり、いまでも歌詞の一部は忘れない。とりわけ少年時代

新潟薬科大学 学長／千葉大学 名誉教授

山崎 幹夫

Mikio Yamazaki

の私にとっては「庭に1本(ひとも)棗(なつめ)の木／弾丸跡も著(いちじる)く／くずれ残れる民屋(みんおく)に／いまぞ相見る二將軍」という歌詞のくだりが印象深く、弾丸を受けて傷だらけになったまま民家の庭の片隅にたたずむ棗の木の情景が記憶に刻まれて、いまだに脳裏からはなれない。後で聞いたところでは「水師営の棗」の末裔は東京、赤坂の乃木将軍旧宅の庭に残されているという。

後年、漢方生薬の研究に携わることになってからのこと、あるとき、私の研究室宛に中国の知人から日本の漢方製剤企業に勤める友人を介して、突然、大きな荷物が届けられた。開いてみるとかなり大量の「大棗」であった。聞くと、中国、特に東北部ではナツメを庭木や街路樹として植栽し、健康のために、食後にこの果実を食べる慣わしがあるという。送られてきた理由は、その根拠となる要因の有無を調べて欲しいということだったのであるが、たちまち「水師営の棗」の情景が脳裏に甦った私は、ことの是非を考える暇もなく承諾し、早速、大棗エキスの作成にとりかかった。

同時に、改めて手許にあった『意積神農本草経』（浜田善利、小木曾丈夫著）などの文献を散見したところ、大棗は「味は甘、気は平、腹や胸の病、邪気による人への悪い影響によって生じた病を治す。五臓のうちでも中心にある脾臓を養い、手足の太陽、陽明、少陽、太陰、少陰等の十二経脈の流れを助け、胃気をととのえて、飲食物から吸収された栄養を全身にゆきわたらせる。目、耳、口、鼻、尿道口、肛門の九穴の滞りを通じ、少なくなった津液、つまり体の中の液体を補って元気を取り戻す働きをもつ」とあり、緩和、強壯、沈静、補血、利水の効があるという。葛根湯、桂枝湯、大柴胡湯、小柴胡湯など数多くの漢方処方に加えられている。ちなみに、『傷寒論』にのべ430回におよんで記載されている112処方における生薬の使用回数を調べたデータによると、処方における大棗の使用回数は40処方となっていて甘草(67処方)に次いで2番目に多く、またのべ回数では155回と、これも甘草(244回)に次ぎ2番目に多く登場する。

ナツメ (*Zizyphus jujuba*) はクロウメモドキ科の落葉小高木で、長さ2センチほどの卵形の果実をつける。北アフリカからヨーロッパの南西部が原産地とされるが、現在は熱帯から亜熱帯地域に広く分布する。わが国には古く奈良時代に渡来していたとされ、『本草和名』に「大棗、和名於保奈都女」の記載があるという。果実は緑色の状態でも食用とされ、特に台湾ではそのままを果物として食べる。りんごを噛むような食感と、梨のような甘味がある。熟するにしたがって赤色を帯び甘味を増す。乾燥した果実が漢方薬に使用される「大棗」である。赤黒く干プラムのような形にしわを生じて、噛むとやわらかな甘味と酸味がある。

さて、大量の大棗を目の前にして、まず、含水アルコールによる抽出エキスを作るには作ったが、抽出液は見事に美しい紅色で、アルコールを蒸発させて濃縮する作業中から実験室には甘酸っぱい匂いがただよい、遂にはほかの研究室からも「何を始めたのか」という問い合わせがくる始末となった。一晩おくと、エキスは大棗に含まれるペクチンによってやわらかく、透明なゼリー状に固まった。

アルコール抽出エキスには多量の多糖類を含む糖類、配糖体、トリテルペノイド類が含有されることがすでに文献に記載されており、血圧降下作用、鎮静作用が認められているほか、50%メタノール抽出エキスでは抗潰瘍作用を示したという報告もある。メタノールエキスから得られたリシカニン、ノルスシフェリンなどのアポルフィン型アルカロイドには鎮静作用が認められたとの報告もある。また水性エキスではIgE抗体によるアナフィラキシーやピクリルクロライドによる接触性皮膚炎の抑制(I型およびII型モデルに対する抗アレルギー作用)、

ヒト末梢血好塩基球抗IgE抗体刺激によるロイコトリエンD<sub>4</sub>遊離の抑制などの報告もある。水性エキスには多量のサイクリックAMP(c-AMP)の含有が知られ、エキスの経口摂取による血漿および末梢白血球中のc-AMP濃度の増加が観察されている。これらの現象が大棗エキスによる気管支喘息やアレルギー性疾患の治療効果を高めていると考えられるとの意見もある。糖画分から得られた酸性多糖の一種 zizyphus pectin A には抗補体活性が認められている。

このように拾い上げていくと、食後に大棗を摂取することがなぜ健康によいのかという課題には、すでにほぼ満足に近い研究の結果が報告されているように思われ、また、漢方医学的役割として大棗に与えられている適応疾患としての「全身性疾患」については、生薬含有成分と薬効をつなげるべき明確な薬理学的な効能・効果の解明はいたって難しい。

一方で、ナツメの果実は中国だけでなく、ヨーロッパ諸国や、わが国でもフルーツとして、あるいは料理や菓子の甘味材料として利用されてきた経緯がある。以前から、「菓食同源」という中国から伝えられた言葉は、現在は、薬も食も、健康に利をもたらす素材としては区別なく利用され、大切であるというようなあいまいな意味で使われるが、古代中国における医学、医療の流れから考えると以外に意味が深い。

中国最古の諸制度に関する文献とされる『周礼』によれば、古代中国には四種の医師の筆頭には「食医」がおり、皇帝の食事の調理にあたっては、「春は酸、夏は苦、秋は辛、冬は鹹、これらを調えるための甘滑」の五味を重んじて王の健康を守ったという記述がある。ちなみに疾医(内科医)、瘍医(外科医)、獣医らがこれに次いだ。つまり、五味を調節して健康を守ることが第一の医師の務めであり、やむなく病や傷を得たときに疾医が登場するということなのだろう。しかし、すでに『神農本草経』には本草の品目としては食から区別された365品目の薬(生薬)として記載されているのだが、上、中、下品に分けられた記載品目のうち、大棗のように上品に属する生薬は「ヒトに危害を与えることはなく、生命を養う」とされている。食として用いられても何の問題もない。

そうこうして、大棗の研究を続行すべきかどうかを考えめぐっていた私に、大学院の女子学生から提案があった。抽出エキスの「美しい色を活かして味をととのえ、サプリメントとして大棗ゼリーを作る方がよいのではないか」という提案であり、研究室スタッフの大半がその意見に賛成したとき、私は大棗の研究を中止した。しかし未だに大棗エキスを原料とした“スイーツ”は出現していない。