

くすりの  
散歩道

# 胡椒

こ

しょう

「大航海時代」の目的は香辛料の獲得

新潟薬科大学 学長／千葉大学 名誉教授

**山崎 幹夫**

Mikio Yamazaki

胡椒には3000年にも及ぶ利用の歴史がある。インド・マラバル地方を原産地とする熱帯性のコショウ科植物 *Piper nigrum* L.(コショウ)の、長く伸びたつる性の枝先に房状に連なる3~5mmほどの丸い実がその正体である。

中国における胡椒の名はシルクロードのかなた

の国々を意味する「胡椒」と、ひりひりした辛味を示す「胡椒」に由来する。学名の *Piper*、英語 *pepper* の語源は、ヒハツ（コショウ科植物 *Piper longum* L.（インドナガコショウ）の梵語名である *pippali* に由来するラテン語 *piper* とされている。

完熟前の緑色の実をそのまま乾燥し、表皮が黒く変色した粒が黒胡椒（ブラックペッパー）、赤く完熟した実を乾燥し、皮を除いた白い粒が白胡椒（ホワイトペッパー）となる。グリーンペッパーは完熟前の緑色の実をそのまま水煮、塩漬け、あるいは凍結乾燥したものである。それぞれに微妙に風合いの異なる香辛料として使用されている。

白胡椒は黒胡椒よりも辛味は弱いがある味わいと香りがよいので麺スープ、魚料理などに適しているし、黒胡椒は際立って香りと辛味が強く、肉料理の肉の匂いを消し、パスタなどの味を引き立て香り付けによいとして賞用される。グリーンペッパーは辛味も香りもマイルドなのでサラダドレッシングなどによく使われる。

ちなみに、ピンクペッパーはペルー原産のウルシ科の植物ペッパーツリーの実であり、またレッドペッパーは唐辛子であって、共にコショウではない。

胡椒は古代ギリシャ、ローマの時代には既にインドから中近東を経てヨーロッパに伝わり、その香味や殺菌性を利用して食用あるいは医薬品として利用されるようになったが、遠く、また未知の国であったオリエントからシルクロードを経てヨーロッパに運ばれた胡椒は大変に貴重で、金銀と同等の価格で取引されたと伝えられる。わが国へは中国を経て奈良時代にもたらされたといわれるが、肉類を常食しなかったわが国での用途はむしろ医薬品であったと考えられる。

ヨーロッパでの需要は中世になっても変わらず、肉、魚介類の腐敗防止、風味付け等に欠かすことのできない「スパイスの王」として珍重された。しかし、15世紀の半ば、東ローマ帝国がオスマントルコに滅ぼされるとシルクロードは分断され「胡椒の道」も断たれた。

1497年7月、ポルトガル人バスコ・ダ・ガマは、4隻の船団を率いてリスボン港を出港し、アフリカ

の先端、喜望峰を回って、1498年の5月にインドに到達した。インドから大量の胡椒を持ち帰ったガマは巨額の富を得た。同じポルトガル人の航海者マゼランは5隻の船を率い、逆方向に大西洋を横断してアメリカ大陸の南端（マゼラン海峡）を通過した後、さらに太平洋を横切り、約1年をかけてフィリピンに到着した。マゼランはその地で原住民に殺害されたが、残された1隻はインドを経て母国に帰着した。初の世界一周航海達成の偉業であった。と共に、彼らが持ち帰った香辛料による収入は、莫大な航海費用をはるかに上回る巨額なものであったという。かくして始まった「大航海時代」の目的は、実は胡椒を始めとする香辛料の獲得にあったといつて過言ではないだろう。

胡椒には辛味の主成分としてアルカロイドのピペリンが含まれている。少量の摂取では胃粘膜を刺激して食欲を増進し、冷えた胃の機能低下を回復するのによいとされるが、大量を服用した場合には強い刺激のために粘膜に充血性炎症を引き起こす恐れがある。少量の胡椒には腹痛、吐き気を抑える働きもあるとされ、芳香健胃剤に配合されることが多い。古い教科書では黒胡椒の粉末が健胃、食欲増進の目的で散剤として使われたという記述があるが、現在は、いわゆる家庭薬としても使われている様子はほとんどない。

胡椒は体を温めてエネルギー代謝を向上させ、発汗を促す。ピペリンには血管を拡張して血液の循環を促進する作用があるとされ、体の自然な熱発生作用は代謝過程の増進を促して栄養素の利用率を高めると考えられる。インドの古代医学として知られる「アーユル・ヴェーダ」に記載された処方も多くにも黒胡椒が消化吸収を助ける目的で配合されているという。

ピペリンには辛子成分であるカプサイシンと同様に、辛味の発現に関与する機構として感覚神経に存在するTRPV（温度受容体）を活性化する働きがあるとされている。

また、ピペリンは薬物代謝酵素CYP3A4を阻害する働きがあることも知られている。これらの作用については、たとえばショウガ科ウコン（鬱金）の成分クルクミンの生物学的利用能を20倍まで向上させたという報告もある。