

令和3年11月5日

## 京口門だより No.97

滞りなく夏から秋と季節がめぐらない、新型コロナウイルス感染症流行の急速な減少と、何かはぐらかされたような気分させられます。第26回気候変動会議が開かれているように、現代文明の作りだした温暖化現象によるものなのか、自然現象の気まぐれによるものかはよく分らないところもあります。「行く我とどどまる汝に秋二つ」(正岡子規)

秋は実りの秋、収穫の秋です。今月23日は「勤労感謝の日」とされていますが、古くは新嘗祭(にいなめさい)として天皇陛下が五穀豊穰を祝い、収穫への感謝を示されるとされています。最近では技術の進歩や改良によって、何も秋ばかりに食べ物が収穫できるとはかぎらなくなってきました。トマト、キュウリ、茄子など年中みられるようになりましたが、定まった季節にしか取れない作物も多くあります。古くから「旬のもの」と言われることがあります。ある季節にしか収穫できず、またその時期に採れるものが最も美味しく栄養価の高いものを指しています。栗の実も9月～10月にかけて殻からはじけ出た大きな実はホクホクとして美味です。大根なども本来は冬に実のしまったみずみずしいものが美味ですし栄養価も高いと言われます。

植物の根、茎、葉などをよく用いる漢方薬も、いつでも収穫できるものでもなく、生薬採集業者はその生薬の成分が最も豊富な時期をとらえて収穫します。

たとえば、カワラヨモギ(河原蓬、茵陳蒿)という肝臓病の黄疸によく使われる漢方生薬は、河川敷や海岸の砂地にはえる植物で、夏に緑黄色の小さな花つけます。このころにこの花のツボミを採集して乾燥させ薬として使います。その時期を逃しては薬として使うことはできません。

またトリカブト(附子)は有毒植物で有名ですが、この植物の根を塩水に漬けた後、乾燥したり、木灰にまぶして乾燥したりして、十分に毒性を減らしたものを薬として使います。冷えや痛みの病気によく使われます。この附子も夏の終わりごろに採集したものに有効成分が高いとされており、それ以外の季節に採

集しても効力が弱いとされています。

このように食物の美味と栄養価の高い「旬」と同じように、漢方生薬も採集する旬を逃しては使いものにならなくなります。自然の妙味といいますか、人と自然のつながりは切れない絆でつながっています。



カワラヨモギ



トリカブト