

## ロウバイ

学名：*Chimonanthus praecox* (L.) Link 科名：ロウバイ科



中国原産のロウバイは、江戸時代の頃に渡来し観賞用として栽培されました。その名前の通り、蠟細工に似た光沢と質感を持つ花弁が特徴です。ロウバイは樹高2〜4mの落葉低木で、花が少なく寒い冬の時期からウメに似た形状の小さな黄色い花を咲かせ甘い香りを放ちます。雪にも負けず美しい花を咲かせることから、中国ではウメ、スイセン、サザンカと合わせて雪中四友（せつちゅうのしゆう）と呼び、画題として好まれているそうです。日本でも和歌や俳句の題材にされており、芥川龍之介もロウバイの詩を詠んだことが知られています。

1月中旬頃に開花前のロウバイの花の蕾を採取し、風通しの良いところで陰干ししたものを「蠟梅花（ロウバイカ）」と呼び、生薬として用います。蠟梅花は、鎮咳、鎮痛、解熱作用を有します。また蠟梅花をゴマ油につけたものは、やけどの手当てに用いることができます。

ロウバイの種子には強い毒性を持つ「カリカンチン」と呼ばれるアルカロイドが含まれており、中枢神経麻痺や強いけいれんを起こすため、大変危険です。

生薬名	蠟梅花（ロウバイカ）
薬用部位	花蕾
薬効	鎮咳、鎮痛、解熱作用
用途	せき、発熱、やけどの手当てに用いられる。



## カカオ

学名：Theobroma cacao L. 科名：アオギリ科



みなさん、2月に思い浮かべるイベントといえば何ですか。2月といえば、バレンタインデーですね。恋人たちの愛の誓いの日とされていますが、「本命チョコ」、「義理チョコ」、「友チョコ」など異性に限らず、お世話になっている方に感謝の気持ちを込めて贈る方も多いのではないのでしょうか。

チョコレートの原料となるカカオは、熱帯アメリカなどが原産地であり、1年を通して葉や花、果実をつけます。高さ8~10mほどになる常緑の小高木であり、葉は長楕円形です。果実は種子を多数含む大きな多肉質になり、特徴的な紡錘形で初めは緑白色ですが熟していくにつれて濃黄色から赤紫色になります。

チョコレートの製造方法として、まず種子と果肉をすくい出し数日間発酵させます。そうすると、赤褐色に変化し苦味が消えて風味がでます。発酵した種子を乾燥させたものをカカオ豆といい、焙煎後、すりつぶしペースト状にしたものに砂糖、ミルク、香料などを加え、練り固めたものがチョコレートです。カカオペーストを圧搾すると、カカオ脂とココアが得られます。



カカオの花

生薬名	カカオ脂（カカオシ） <span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">局方生薬</span>
薬用部位	種子
薬効	鎮静作用（テオブロミン）、利尿作用（カフェイン）
用途	人体の体温でよく融けるため、坐剤や化粧品の基剤に用いられている。



# カンヒザクラ

学名：*Prunus cerasoides* D.Don var. *campanulata* (Maxim.)Koidz. 科名：バラ科



カンヒザクラは中国南部・台湾原産の樹高5〜7mの落葉小高木で、桜の原種の一つです。同じサクラ属であるソメイヨシノが咲かせるような白い花とは異なり、釣鐘の様な形をした鮮やかな濃紅色の花を咲かせることが特徴です。ヒカンザクラと呼ばれることもありませんが、別種のヒガンザクラと混同してしまうことを避けるためカンヒザクラと呼ばれるようになったとされています。また、旧暦の正月頃に花を咲かせることから、ガンジツザクラとも呼ばれるそうです。

日本で最も早く花を咲かせる桜は沖縄のカンヒザクラで、1〜2月にかけて本島北部から咲き始め、徐々に南下していきます。毎年、桜の季節になると、カンヒザクラの開花に合わせて、沖縄の各地で桜祭りが開催されます。主な開催場所として、名護城跡や八重岳、今帰仁（なきじん）城跡等が有名です。

カンヒザクラの果実は5〜6月頃になると赤く熟します。そのまま食べるととても酸っぱいそうですが、台湾ではジャムや保存食等に用いたりするそうです。

生薬名	桜皮（オウヒ）
薬用部位	樹皮
薬効	鎮咳、去痰、解熱作用
用途	せき、発熱、打撲等に用いられる。 排膿、解毒を目的とした漢方に配合 十味敗毒湯（ジュウミハイドクトウ）、治打撲一方（チダボクイッポウ）

