

19) アニス

アニスはセリ科の1年草で、原産地はエジプトからギリシャ、小アジアにかけての地中海沿岸である。茎は高さ50cmに達し、根はゴボウのような直根で、根生葉は丸みを帯びた三角形で三つ葉状となり、長い葉柄をもった葉の縁には鋸歯がある。茎頂部は枝分かかれして、夏期、白色もしくは淡黄色の小花を多数つける。果実はやや扁平の卵形で、長さは5mmほどになり、褐色地に縦方向の白い筋が入る。この種子を乾燥させたものが、アニシードといわれる香辛料で、その主成分は『アネトール』と呼ばれる芳香族エーテルの一つで芳香がある。また漢方では『アニス実』と呼び、健胃、駆風、去痰、催乳などの薬とされ、学名は『*Pimpinella anisum*』である。

古代エジプトでは国王が亡くなるとミイラとして遺体を保存したが、このミイラを作るときに、アニスの果実が大量に用いられていた。当時のエジプトでは、このアニスや後述するクミンが、比較的手に入りやすかったためである。しかし時代が下って紀元前4,000年頃になると、シナモンやカシアなどによって変わる。

アニスの名が初めて見られるのは、エジプトで紀元前1550年頃に記された医学書『*エーベルス・パピルス*』である。当時から薬草として広く知られ、すでに栽培されていたらしい。古代ギリシャでは医学の父と呼ばれたヒポクラテスが、アニスはクシャミを止める効果をもっていると記しており、ギリシャの哲学者ピタゴラスは、アニスを手に持っていると言病に襲われることがない、と語ったことが伝えられている。またローマ共和国の執政官を務めた大カトーは、その著書『*農業論*』の中で、アニスとクミンを用いた一種のワインケーキの調理法を記し、ディオスコリデスも『*薬物誌*』の中でアニス、肉桂、胡椒、クミンなどについて解説している。

キリスト教徒の間でもアニスは古くから注目されていた。17世紀初頭に英訳された聖書の『*マタイによる福音書*』には、イエスの言葉としてクミンやハッカとともに、アニスの収穫の1割を神へのお返しとして、教会に奉納していることを記している。当時の修道院では盛んに香辛料を栽培していたようで、イギリスで著わされた文学作品などにも、アニスの名前はしばしば見ることができる。またイギリスでは年貢の代替物として香辛料を物納することが認められていたが、政府は特別に資金が必要になったときには、香辛料に課税して急場をしのぐこともしばしばで、ロンドン橋を通過するアニスに税が課せられたこともあったという。

アニスはアメリカの植民地時代には、リュウマチの痛みを和らげる治療にも用いられていた。その方法はアニス油とマンネンロウ(ローズマリー)油とを煙草に混ぜ合わせて、これを痛みがおさまるまで、何回も何回も吸うことだったという。しかしアニスは何とんでもローマ時代の大カトー以来、クッキーやケーキ、キャンデーなどの香味として、その実力を遺憾なく発揮していた。このほかにも石鹸や化粧品などの香料や、リキュールなどの調香料としても広く用いられている。



アニスヒソップはシソ科カワミドリ属で、学名は『*Agastache foeniculum*』である。



近縁種のカワミドリは水辺に育つ野草で、学名は『*Agastache rugosa*』である(長野県軽井沢町)。



カラミドリは全草に芳香があり、漢方では『藿香(カクコウ)』と呼ばれ、風邪薬などに用いる。

[目次に戻る](#)