

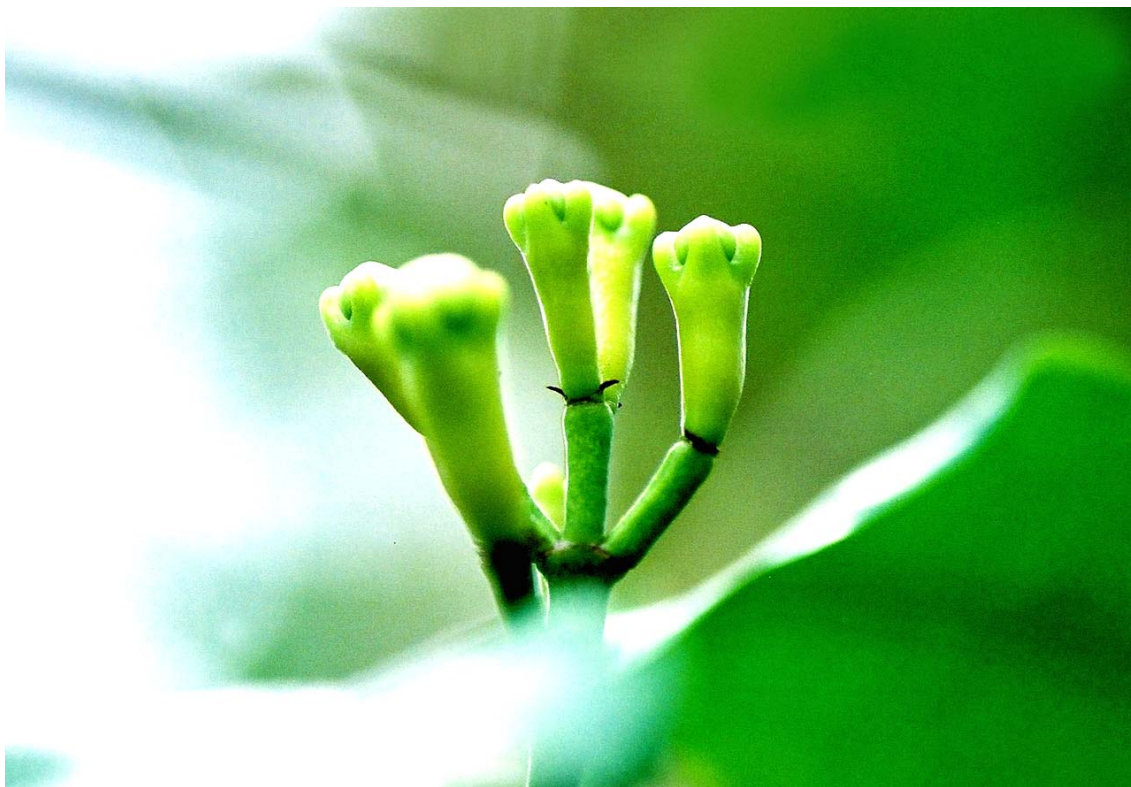
## 25) チョウジ=丁字

チョウジはフトモモ科の常緑高木で、原産地は南太平洋のモルッカ諸島である。現在では最も大事な香辛料の一つとして、インドネシアの島々のほか、アフリカのマダガスカル島やザンジバル島、マレー半島のペナン、インドの南部などで盛んに栽培されている。高さは10~12 mで主幹は直立し、円錐形もしくはピラミッド形の樹形となる。葉は長さ約7~12cm、卵状の長楕円形で、対生して光沢があり、油点が散在する。花は小枝の先に群れて咲き、初めは白色、後に淡紅色となり強い芳香がある。果実は長さ約2cmの紡錘形で、和名の由来は香料にするつぼみの形が、ネジ釘のような形をしているところから、同じ音である『丁』の字を当てたとされている。学名は『*Syzygium aromaticum*』で、属名はオーストラリア原産の熱帯雨林木に由来し、種小辞は芳香のあるという意味。イギリスでの呼称は『clove』、フランスでは『girofle』、中国では『鶏舌香』である。開花前の蕾を色が変化するとき摘み取って、乾燥させたものが漢方薬の『丁字』で、暗褐色をしている。健胃、鎮嘔、鎮痛などに利用されるほか、興奮剤として、腹痛、下痢、胃腸病の治療などにも用いられる。

丁字香の主な成分は、『ユゲノール』や『クローブ油』などの精油分で、花や蕾に最も多く含まれている。しかし蕾はとても高価なため、花柄や未熟な果実も利用され、花柄から取ったものを『軸丁字』(ジクチョウジ)と呼び、果実から取ったものを『母丁字』(ボチョウジ)と呼んで区別している。香辛料としての丁字は、料理に香りをつけるだけでなく、肉などの臭みを和らげ、また殺菌力や防腐剤としての働きもあるために、さまざまな料理の味付けや保存にも用いられてきた。またこの強い殺菌力のために歯科などでは、消毒や防腐剤として、虫歯の治療などにも用いられるほか、刀や刃物の防錆剤にもしばしば用いられている。

丁字の優れた薬効は早くから知られており、ギリシャや中国では紀元前から用いていた。特に中国では後漢の時代より『鶏舌香』として知られ、この名の起こりは、丁字の花や若い果実を乾燥させたものを二つに割ると、鶏の舌に似ていることによるもので、特に珍重されていた。また1世紀頃になると、丁字はローマにも伝わったが、余りにも高価であったために一般的にはならなかった。しかし中世になるとアラビアなどでは、単なる薬ではなく、むしろ媚薬としての価値が加わり、高値で取り引きされるようになった。16世紀になって丁字の産地が、モルッカ諸島であることが知られるようになると、大航海時代を迎えたヨーロッパ諸国はこぞって香料貿易に乗り出し、特にオランダは1621年に香料貿易の独占を果たし、莫大な富を手に入れることとなり、世界の歴史が変わるほどであった。

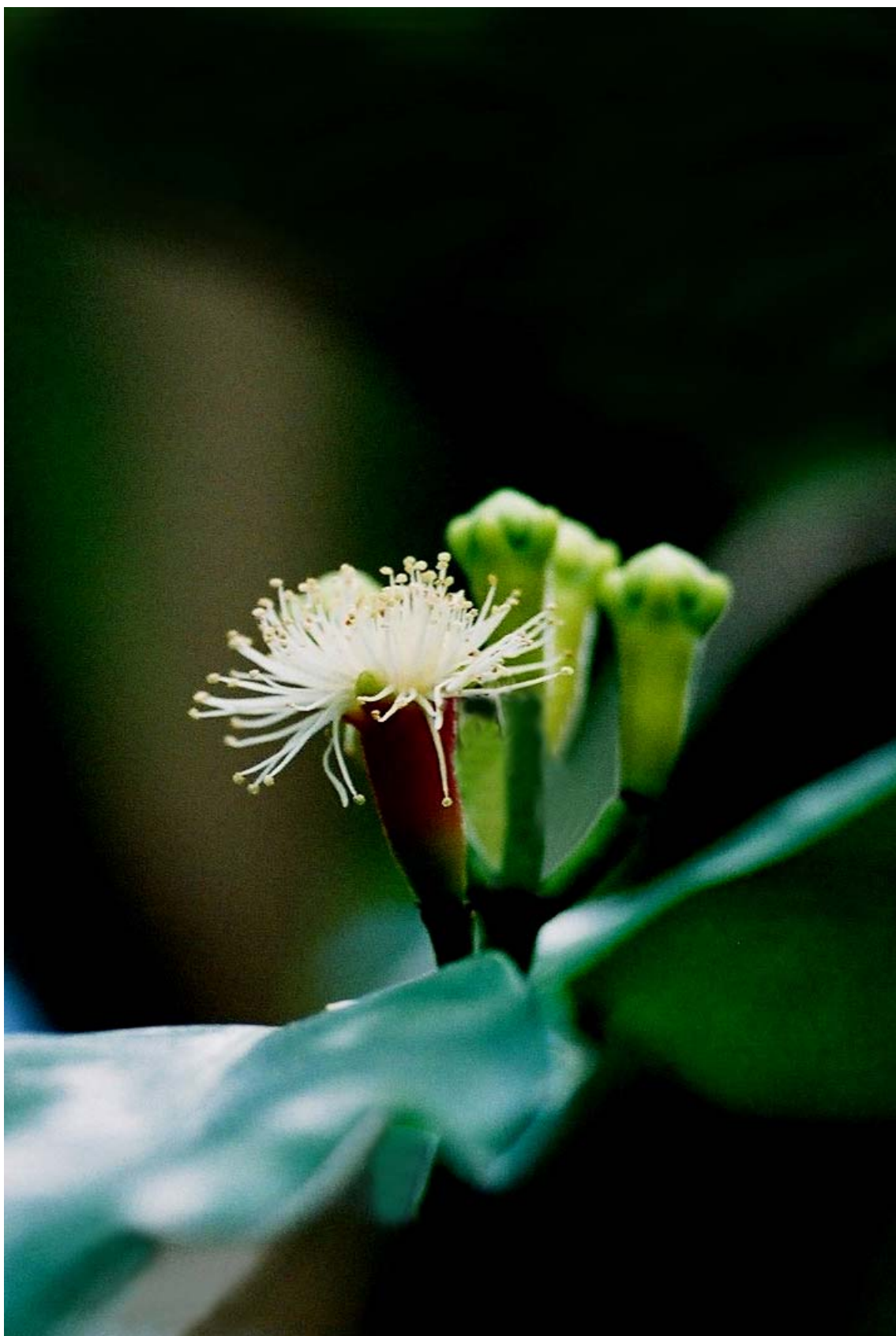
日本にこの丁字が伝わったのは、8世紀頃のこととされ、当初は香料や防腐剤、防錆剤として珍重された。その後、江戸時代になると媚薬としての効能も知られるようになり、西鶴の作品の中にもその記述が見える。



最も高価なチョウジの蕾。このツボミを求めてヨーロッパの列強諸国は、争ってアジアへの植民地の建設を急いだ、といっても過言ではない(東京都小平市薬用植物園)。



チョウジの蕾。今では赤道下の諸国で栽培されている(東京都小平市薬用植物園)。



チョウジの花、花が開く前に収穫する(東京都小平市薬用植物園)。

[目次に戻る](#)