

27) ニクズク＝肉荳蔻

ニクズクはニクズク科の常緑高木で、原産地は熱帯のモルッカ諸島である。この果実がナツメグで、中国では古くから肉荳蔻(ニクズク)といわれる漢方薬であった。高さは 10m 程に達し、葉は長楕円形で短い柄を持ち、夏期には黄白色で小さな鐘形の花をつける。果実は 5~6cm の洋梨形で、中には楕円形の種子を 1 個含み、雌雄異株である。和名の由来は中国での呼称をそのまま用いたもので、学名は『*Myristica fragrans*』で、属名も種小辞も芳香のあるという意味である。

ニクズクは現在ではモルッカ諸島のほか、グレナダ島、スリランカなどで大規模に栽培されており、開花後、約半年ぐらいで完熟すると果実は二つに割れて、中から鮮やかな深紅色の仮種皮に包まれた黒褐色の殻が現れる。この仮種皮がメースといわれる香辛料で、仮種皮を剥がして乾燥させてから取り出した、褐色の種子がナツメグである。日本に渡来したのは幕末の嘉永 1 年、西暦 1848 年のことで、長崎にもたらされたが、当時は日本人の食生活とかけ離れていたために、注目されることはまったくなかった。しかし肉料理にはなくてはならない香辛料の一つで、漢方では下痢、腹痛、母乳の促進、消化促進などに効果があるとされ、いろいろなものと配合されて用いられる。中でも食欲増進のための『二神丹』(ニシンタン)、下痢止めの『六君子湯』(リックンシトウ)、口臭止めの『草荳蔻散』(ソウズクサン)、母乳促進の『通泉散』(ツウセンサン)などが特に有名である。またニクズクには催眠効果や知覚を麻痺させる働きがあり、LSD と同様に幻覚を起こすともいわれ、墮胎薬として用いられたこともあった。香りの主成分は『ミリスチシン』である。

ニクズクが最初に現れる文献は、バラモン経の聖典『リグ・ベータ』である。当時は医薬品とされていたようで、頭痛、口中の悪臭止め、胃腸薬として用いられていた。紀元前 3 世紀にはギリシャに伝播し、ギリシャの植物学者テオフラストスは「この香辛料は堅果のほかに別の芳香を併せ持っている」と記している。この植物を彼は『コーマクム』と呼んでいたが、二つの芳香を持っている香辛料はニクズクしかなく、当時はコーマクムと呼ばれていたことを知ることができる。

ニクズクはヨーロッパでは大変に高価な香辛料で、12~13 世紀ごろにはニクズク 1 ポンドで、羊 3 頭と交換されていたという。そして 16 世紀になると大航海時代を迎えて、ポルトガルやオランダの船が大量の香辛料をヨーロッパに運び、ニクズクは一般にも普及するようになる。シナモンのところでも述べたように、香辛料を巡っての列強同志の争いや、植民地を巡る戦争へと発展することにもなった。

ナツメグはメースよりも強い香りとはほろ苦さゆえ、肉料理には欠かすことができない。特に挽き肉料理には必ずといっていいほど用いられている。またキャベツやホウレンソウ、カブなどの甘味を引き出す効果もあるとされ、野菜料理の他ケーキ、クッキー、さらにはアレクサンダーといったカクテルなどにも用いられている。



ニクヅクの果実がナツメグで、ナツメグはメースと呼ばれる仮種皮に包まれており、ナツメグもメースも貴重な香辛料であった、また中国では『肉荳蔻(ニクヅク)』と記し、高価な漢方薬でもあった。



ナツメグはニクヅクの中に含まれた種子の部分である。通常はこれを挽いて粉にして用いる。このガラスのボトルの中には、粉になったナツメグが入っている。

[目次に戻る](#)