

薬草園だより

Vol. 44 July.15



アマチャ *Hydrangea macrophylla* Seringe var. *thunbergii* Makino ユキノシタ科(Saxifragaceae)
和名は仏教における釈迦の生誕祭である灌仏会(花祭り)で飲まれる甘茶から。花言葉は「祝杯」

アマチャには甘味成分としてフィロズルチンが入っていますが、新鮮な葉には配糖体として含まれており、酵素によって加水分解されて初めて甘味が出ます。上記のように民間で甘味料として用いられることもありますが、日本薬局方には矯味剤として収載されています。甘味料としての作用のほかに、抗アレルギー作用、抗菌作用を有するジヒドロイソクマリンを含有します。アマチャでの中毒事故は起こらないものと考えられていましたが、2009年岐阜県の幼稚園で、2010年4月には神奈川県内の小学校で、花祭りに甘茶を飲み気分が悪くなり、吐き出すなどの中毒事故が起きました。共にアマチャを濃いめに煮出したのが原因とされ、厚生労働省からは濃い甘茶を避けるように注意がなされています。

アジサイ *Hydrangea macrophylla* (Thunb.) Ser. f. *macrophylla* ユキノシタ科(Saxifragaceae)
学名の *hydrangea* が「水の容器」の意味。花言葉は「移り気」「高慢」「冷淡」など

アジサイは料理の飾りとして供された物に対する誤食が原因で中毒事故が起きています。厚生労働省では飲食店及び消費者に対し、これらの有毒植物を食品と共に提供又は喫食しないよう注意喚起を行うとともに、市場流通品を確認した場合には、販売者等に対し、食品又は料理の飾り用としての販売をしないよう注意がなされています。毒性成分は未だ明らかになっておらず、靑酸配糖体であるとも、ジョウザンアジサイ同様の嘔吐性アルカロイドであるとも言われています。2008年6月茨城県、大阪府で、料理と出されたアジサイの葉を食べ、嘔吐や顔面紅潮、めまいなどの中毒症状を起こしました。



←アジサイの“花”はガク(萼)が変化した装飾花(花弁様萼片)で、中央に見える小さいものが本当のアジサイの花です。
→アマチャは中央に花の束があり、その周りを装飾花が囲んでいます。この写真は中央の花を撮影したものです。
アジサイは通常、種子が出来ないため、挿し木で増やします。



植物の分類体系

現在世界的に新エングラ体系、クロンキスト体系、APG植物分類体系の三種類の分類体系が主に用いられています。新エングラ体系はドイツの植物学者アドルフ・エングラが提唱した分類体系で、長い歴史を持ち、古い文献ではこれによって分類が決められています。クロンキスト体系はアーサー・クロンキストが1980年頃から提唱した新しい分類です。この2種は植物を形態的に見ているのに対し、1990年頃からゲノム解析によって系統立てるAPG植物分類体系が提唱されています。

今回のアジサイ、アマチャは新エングラ体系ではバラ目ユキノシタ科アジサイの一種として分類され、クロンキスト体系ではバラ目アジサイ科、APG植物分類体系ではキク類ミズキ目アジサイ科として分類されていました。

☆分類は動物、植物とも意外な近縁関係があるので、植物を観るときは何科かなと調べてみると面白いですよ。☆
注)今回文献として1989年発行の『日本の野生植物 木本 I (平凡社)』を用いた為本文は新エングラ体系を用いています