

☆新年
第一号☆

薬草園だより

令和8年1月

明けましておめでとうございます。冬本番を迎える、いっそう寒さが増してきました。今回は薬草園で栽培されてるザクロを紹介します



ザクロ *Punica granatum* Linn : ミソハギ科ザクロ属の植物で高さ5~6mの落葉小高木です。初夏に朱赤色の花が咲き、秋に熟して果実が裂けてきます。乾燥した花（セキリュウカ：石榴花）や果皮（セキリュウヒ：石榴皮）、根皮（セキリュウコンビ：石榴根皮）は生薬として用い、止血、条虫駆除、抗菌などの効果があるとされています。果実には、エラグ酸という強い抗酸化作用も持つポリフェノールが豊富に含まれています。この成分は、インスリンの分泌を阻害するホルモンの分泌を抑える効果があり、体脂肪などを減少する機能性が報告されています



学名の”Punica“はカタルゴ、フェニキア（紀元前5世紀にフェニキア人によって栄えた都市）を表し、*granatum*はラテン語で粒状を意味します。この学名は、ザクロが“カタルゴのリンゴ”と呼ばれたことに由来しています。

ザクロはインド北西部からイランが原産とされています。日本では、8~9世紀に中国から渡來したと考えられ、「本草和名（918年、現存する日本最古の本草書）」にはザクロを意味する安石榴、佐久呂という言葉が見られ、特に甘いものを天漿といったそうです。





ザクロはその甘酸っぱさが特徴ですが、薬草園のザクロは残念ながら、未成熟でした。果肉を軽く噛むとほんのり甘いけれども、種子には苦みと渋みが目立ちました。

なんとしても食べたい！！！
そこで市販のザクロ（カリフォルニア産）入手して、ジュース作りに挑戦！！！



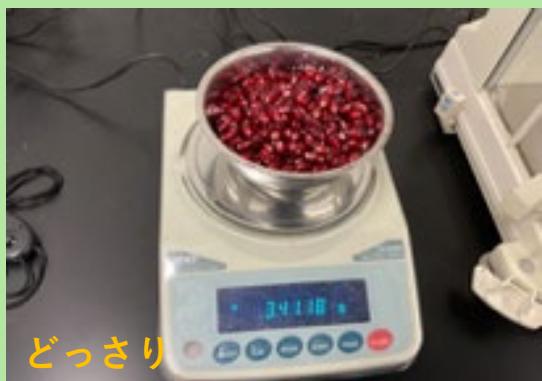
市販品、でかい



熟しています

種をできるだけ取り除いてジューサーにかけました。遠心分離しして上層をとり（薬学生っぽい），
100パーセントのザクロジュースの完成です。

ザクロの**甘酸っぱさ**が濃縮されて**とてもおいしく**周りにも好評でした。



どっさり



イランやリビア、スペインなどでは、ザクロが国花とされていて、旧約聖書にはザクロの引用は30回に達するそうです。中近東の人々にとって重要な果物の1つであることが分かります。彼方の国でも日本でも親しまれているザクロ。皆様もぜひ飲んでみてはいかがでしょうか。