

## 第3回 ミカン

薬学事務課 嘱託技術員 鈴木 達彦

ミカン科ミカン属の果実、柑橘類は世界中でさまざまな用途で用いられている。オレンジや温州ミカンのように甘みがあって、生食やジュースなどに加工するのももちろん、レモンやライムのように酸味のある果汁を利用するものもある。ベルガモットはとても香りがよく、これで香りづけした紅茶はアールグレイと呼ばれる。マーマレイドは果皮の苦みを利用したものである。

柑橘類の栽培の歴史は古く、交雑や変異などにより多数の品種が存在していることが、今回植物名ではなく、あえて「ミカン」と総称を題名にした理由である。漢方にしても、品種や果実の成熟度の違いなどから、枳実、枳殼、青皮、陳皮、橙皮、橘核、橘紅……、といった具合に多くの生薬があり、それぞれに近縁のさまざまな種が用いられるため、基原植物と合わせて論ずるのはとても繁雑である。

そこで、今回は果実の構造からミカンの生薬を見てみたい。

ミカンには、皮が厚い夏ミカンやグレープフルーツのようなものから、皮の薄い温州ミカンのようなものまでさまざまだが、果実の構造は外・中・内の3層の果皮に区別することができる。外果皮は一番外側で、成熟すると黄色や橙色になる部分である。リモネンなどの精油（エッセンシャルオイル）を多く含み、香り高い。中果皮はその1つ内側の白い海綿状の部分である。夏ミカンなどはここが厚く、苦みがあることはご存知であろう。中果皮はフラバノン配糖体を多く含んでいる。



枳実 (写真左)

未熟果を半分に割ったもの。まだミカンの房は小さく、中果皮(白い部分)の占める割合が多い。苦みが強い。

陳皮 (写真右)

成熟したミカンの皮(外果皮と中果皮)。外果皮が発達していて香りが強い。

果皮のうち一番内側にある内果皮はミカンの房を包んでいる薄い膜である。では、普段おいしく食べている果汁がつまった部分は何かというと、実は内果皮の内側に生えた「腺毛」である。このような果実をミカン状果と総称している。

ミカンの生薬で、未熟果の枳実(写真左)やそれより少し成熟した枳殼と呼ばれるものは、果皮のうち中果皮の厚いものをいい、中果皮に含まれる苦味質を狙って利用される。苦みは未熟なものの方が強いので、枳実の方がより特徴が際立っていてよく使用される。大柴胡湯や四逆散といった漢方処方に配合され、心下部(みぞおちのあたり)の積聚と呼ばれるかたまりを取り除く。一方、陳皮(写真右)は成熟した段階の外果皮と中果皮の部分、いわゆるミカンの皮の部分で、温州ミカンのように中果皮の薄いものを選ばれる。陳皮は精油が多く含まれる外果皮が生薬の中心である。二陳湯や平胃散などに配合され、気の段階の薬として咳や痰などに、あるいは芳香性の健胃薬として用いられる。