ナス

Solanum melongena L.　ナス科（Solanaceae）

インド原産で、日本では1200年も前から栽培されてきた歴史があり、170以上の品種が知られています。日本各地には伝統的に栽培されている品種も多く、大阪の「泉州水茄子」、「鳥飼茄子」、京都の「加茂茄子」、「山科茄子」などが有名です。薬効としては清熱※1、鎮痛※1作用などがあります。

※1 蕭培根主編，真柳誠翻訳編集．中国本草図録 巻1．大塚恭男，庄司順三，滝戸道夫，丁宗鐵監修．東京，中央公論社．1992，278p.

ナツメ

Ziziphus jujuba Mill. var. *inermis* (Bunge) Rehder　クロウメモドキ科 (Rhamnaceae)

（局方）*Ziziphus jujuba* Mill. var.*inermis* Rehder
生薬名：タイソウ（大棗）　　薬用部位：果実

ヨーロッパ南部、アジア西南部に分布する落葉小高木で、日本には中国から渡来し、各地で広く栽培されるようになりました。特に新梢の節に鋭いとげをつけ、剪定などをする時に、指先や手の甲に刺さって怪我をします。和名のナツメ（夏芽）は、その芽立ちがおそく、初夏に入ってようやく芽を出す特性を指しています。ジジフスサポニン（サポニン）などの成分を含み、強壮※1、鎮痛※1、利尿※1作用があります。一般用漢方製剤294処方には、葛根湯（かっこんとう）、甘麦大棗湯（かんばくたいそうとう）、小柴胡湯（しょうさいことう）など90処方に配合されています。

※1原島広至．改訂第3版 生薬単（ショウヤクタン）～語源から覚える植物学・生薬学名単語集～．伊藤美千穂，北山隆監修．東京，丸善雄松堂株式会社．2017，361p.

ナンテン

Nandina domestica Thunb.　メギ科（Berberidaceae）

生薬名：ナンテンジツ（南天実）　　薬用部位：果実

中国に分布する常緑低木で、樹皮は灰黒色で縦溝があり、6月頃に6弁の白い花を咲かせます。和名のナンテンは、中国名の「南天竹」に由来し、その名前が「災難を転ずる」につながることから、屋敷内の鬼門の方向や手洗の近くなどによく植えられています。乾燥した成熟果実には、ドメスチン（アルカロイド）などが含まれ、鎮咳薬※1に用いられます。ナンテンの配糖体は、医薬品としてアレルギー性疾患治療剤のトラニラストにも利用されています。

※1 難波恒雄. 原色和漢薬図鑑（上）. 大阪，株式会社保育社. 1980，517p.

ナンバンカラスウリ

Momordica cochinchinensis (Lour.) Spreng.　ウリ科 (Cucurbitaceae)

生薬名：モクベツシ（木鼈子）　薬用部位：種子

中国の広西省、四川省などに分布し、山地、林縁に生えるつる性の多年草です。わが国では気温が上がる6月頃より旺盛につるを伸ばして生育します。花は6～8月に開花しますが雌雄異株のため、両株の花が同時に開花しないと結実しません。受粉から約1ヶ月で完熟した果実を形成します。生薬「モクベツシ」は本種の種子で、モモルジン（サポニン）などの成分を含み、消腫※1、解毒※1などの作用があります。

※1 難波恒雄. 原色和漢薬図鑑（上）. 大阪，株式会社保育社. 1980，517p.

ニクズク

Myristica fragrans Houtt.　ニクズク科（Myristicaceae）

生薬名：ニクズク（肉豆蔻）　薬用部位：種子

インドネシアのモルッカ半島に分布する熱帯性の常緑高木で高さ15ｍに達します。本種は雌雄異株で、通例、種子から種皮を除いたものを生薬「ニクズク（肉豆蔻）」と称し、精油成分であるミリスチシン、ピネンなどを含み、健胃※1、駆風※1作用があります。主にスパイス業界では種子をすりつぶしたものを「ナツメグ」と称し、ハンバーグなどの肉料理に使用されます。また、仮種皮を乾燥させたものを「メース」と称し、マイルドな香りで高級香辛料として扱われ、刻んだり粉末にしてパウンドケーキなどに使用されます。油を搾ったものが「ナツメグバター」と称します。

※1原島広至．改訂第3版 生薬単（ショウヤクタン）～語源から覚える植物学・生薬学名単語集～．伊藤美千穂，北山隆監修．東京，丸善雄松堂株式会社．2017，361p.

ニホンカボチャ

Cucurbita moschata Duchesne　ウリ科（Cucurbitaceae）

トウナスはカボチャ全般（狭義には東洋カボチャ）の別名ですが、古来より京都洛東の鹿ケ谷（シシガダニ）地区で伝統的に栽培されてきた品種を特に「鹿ケ谷南京」あるいは「西京カボチャ」と呼びます。現在は品種保存程度に京都市北部の市原、鷹が峰などで細々と栽培が続けられています。ヒョウタン形をしたカボチャの下の部分が特に美味しく、果肉が硬くて煮崩れしない特徴があり、小振りのものが懐石料理用の器としても利用されています。京都のほかにも金沢をはじめとする各地で地域限定の品種が数多くあります。種子に寄生虫駆除※1作用があります。

※1 蕭培根主編，真柳誠翻訳編集．中国本草図録 巻4．大塚恭男，庄司順三，滝戸道夫，丁宗鐵監修．東京，中央公論社．1993，264p.