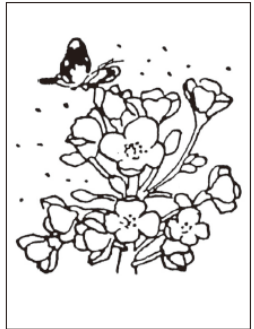


菜の花



サクラは咲き、モモは咲き、アズキの花も咲き、春うららかにすみだなびくという田園風景の展開されるころ。
菜の花や月は東に

日は西に 蕪村
だれでも知っている蕪村の名句、いかにも画家の句らしい雄大な構図は万葉集を思わせる。蕪村は徳永吉宗が八代將軍になった享保元年に生まれてゐる。吉宗は新田開発を奨励し、耕地面積は飛躍的に拡大した。また幕府は農家の副業を奨励し、菜の花が散った後の種からしぼる油は灯火用として貴重な商品作物にのしあがった。稲の裏作に大量に栽培された。菜は間引いて食用になり、根は肌腫(ききん)のとき

の日本の助けになった。春先の日本は黄一色で埋まっていたという。
菜の花や登一きり
海の子 蕪村
旅の終りの眼を洗ふ 勝又星津女
昔の書物には、菜の花畑の形容として「菜花金を布(し)く」「黄なる絹をしけるがごとし」などの表現があります。
種子から油をとるのでアブラナ(油菜)といひ、ナタネ(菜種)菜の花という。中国から渡来し、古くから、日本各地で栽培されてきた。高さは1.1-1.5mほどで、茎の先端に密集させ

て花をつける。開花は下から順に咲く。雄しべは六本のうち四本が、他の二本より長く、四強雄しべと呼ばれる。これはアブラナ科に共通の特徴である。キャベツ、カラシナなどもアブラナ属の草本でいずれも黄色の四弁花をつけるのが特徴である。暖かい地方では、早春二月頃から、一般には四月頃、畑一面を黄色に染めて咲き競う。
食用として、菜の花(葉、茎も含む)の浸し物、あえ物は春の食卓に一度はのせたい味である。塩に漬けて、菜の花漬けともする。その他、若い葉は煮付け汁の実としても食される。種子は、40%位の油を含み、これをしぼり取ったのが、菜種油・種油と呼ばれる黄褐色の油で、食用油、潤滑油として利用される。昔は平安時代のころから、石油ランプの出現まで、長く灯火油として用いられていた。油は、栄養価が高く、食用料としてのほか、軟膏の原料として薬用に使用されている。しぼりかすは、肥料に使われる。また、切り花としても好まれる。は、主として「葉菜」と呼ばれるチリメンハクサイ系統のものである。利休忌の花としても有名な命日には必ずいけ供えられている。

養正会薬局 (鎌山)

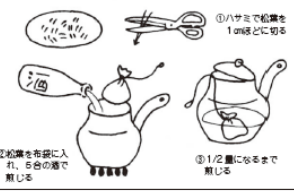
民間療法

動脈をじょうぶにする

松葉酒

― 脳卒中の予防に ―
長寿のシンボルである松。その松葉は昔から中風や卒中の予防薬としてよく用いられた。薬用となるのはアカマツの若葉で、40本くらいを水洗いし、生のままよくかんんで汁を飲み、カスは出します。

(松葉酒の作り方)



民間薬として有名なのは、松葉酒。卒中の予防以外に常飲すれば、冷え性、不眠症、食欲不振にも効果的です。
松葉20gを1cmに刻み、布袋に入れます。これを5合(900cc)のお酒に入れて火にかけて、1/2量になるまで煎じます。これを毎食後杯に1杯ずつ飲みます。

高血圧の妙薬 こんぶ
低塩食物、低カロリーも、さまざまな効力をもつこんぶは、まさに高血圧防止のための食品と成分のひとつかであるラムニン、アミノ酸の一種で、現在血圧降下剤として医療に用いられています。

高血圧の原因は、クコ弱。これは血管がもろくなること