

MfG_J_story_of_saffron_Kina

サフラン、キニーネのストーリー

序

1. 機那サフラン酒とは

- (1) 機那サフラン酒の成分と、お薦めの飲み方
- (2) 機那とは何か
- (3) サフランの古くからの使い道

2. サフランとクロッカス

- (1) wiki等からの情報
- (2) 生薬としてのサフラン
- (3) Kinaとは

3. 機那サフラン酒の開業期と、明治のキニーネの話

- (1) 当時の鳥井商店の葡萄酒
- (2) 当時の酒造家と、キニーネ入り薬用酒
- (3) 当時の同業他社
- (4) 現代につづく同業他社
青木蘭麿堂、ほか

1. 機那サフラン酒とは

(1) 機那サフラン酒の成分と、お薦めの飲み方

機那サフラン酒は健康増進薬用酒として、特に女性向けに販売された。サフランのほか、ケイヒ、チョウジ、カンゾウなどの生薬が含まれている。サフランは血行改善、鎮静、ケイヒは鎮痛、整腸の効能があるとされ、チョウジは健胃、食欲増進、カンゾウは鎮痛、解毒などの効能があるとされる。ハチミツも含まれるが、アルコール度は14%と高い。

おすすめの飲み方としては、

- 1) レモン果汁と氷を入れて、カクテル風に
- 2) お湯割りまたは、ぬる燗で
- 3) カクテルのマテリアルとして

(2) 機那とは何か

薬用成分のキニーネを含んでいるので、商号に、機那をつけたようだ。キニーネが胃腸障害や視神経障害、血液障害などの副作用を有することから、現在製造している機那サフラン酒には、キニーネを入れていない。また薬品としても、現在は、副作用のない合成品が使用されている。詳細を、2. (3) Kinaとは に示しました。

(3) サフランの古くからの使い道

サフランの雌しべを摘み取り、乾燥させたものを、香辛料として用いる。パエリヤは、魚介類を入れサフランで味付けしたスペイン伝統の米料理。パエリヤの米は、香辛料として加えられたサフランで美しい黄色になる。このように、サフランはスペイン料理に欠かせない香辛料として使用される。

サフラン酒

saffron liquor, saffron wine

花びらの摘み取り

picking petals.

パエリヤは、魚介類を入れサフランで味付けしたスペイン伝統の米料理

Paella is a traditional Spanish rice dish made with seafood and flavored with saffron. (スペイン東部バレンシア地方発祥)

パエリヤの米は、香辛料として加えられたサフランで美しい黄色になる

The rice in Paella gets its beautiful yellow color from saffron

サフランはスペイン料理に欠かせない香辛料として使用される

Saffron is used as an essential spice for Spanish cuisine.

2. サフランとクロッカス

(1) wiki等からの情報

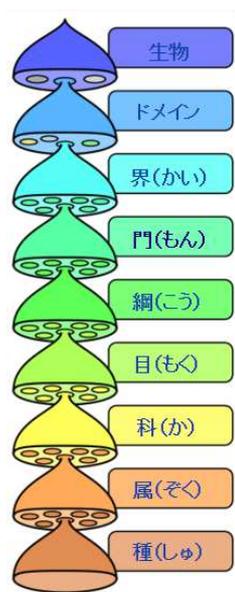
サフラン(saffron)は、西南アジア原産で、最初に栽培されたのがギリシアとされる、アヤメ科の多年草。

地中海の島で発掘された壁画によると、青銅器時代から染料、香辛料として栽培されたと考えられる。

秋に花が咲くサフランは、春に花咲くクロッカスと同じ属に属す。

	サフラン	クロッカス
目 :	キジカクシ目 Asparagales	
科 :	アヤメ科 Iridaceae	
属 :	クロッカス属 Crocus	
種 :	サフラン C. sativus	ハナサフラン
学名	Crocus sativus L. (1753)	Crocus L. (1753)
異名	saffron crocus	

属まで同じ、種で異なる、ということ



生物の分類法

domain 真核生物、細菌

kingdom 動物界/植物界

division 脊椎動物門

class 哺乳綱

order サル目 (霊長類) 類人猿は通称名。

family ヒト科

ヒト亜科 /オランウータン亜科

genus ヒト属 /チンパンジー属/ゴリラ属

/スマトラオランウータン、ボルネオオランウータン

species ホモサピエンス

サフランの長く発達しためしべの形状が、クロッカスとの最大の違い。

開花と同時に濃赤色の雌しべを抜きとって乾燥させる。

サフランを3~10本に熱湯を注ぎ数分間放置すると橙色に染まり、ハーブティーとして飲用できる。

古代ギリシアではサフランの黄色を珍重し、王族だけが使うことを許されるロイヤルカラーとされた時代もある。

日本へは江戸時代に薬として伝わり、国内での栽培開始は、1886年大分県竹田。同地は名産地になり、日本国内の大半を出荷という。

(2) 生薬としてのサフラン

生薬としては番紅花(ばんこうか、蕃紅花とも書く)と呼ばれ、鎮静、鎮痛、通経作用がある(日本薬局方第二部に「サフラン」の名で収録)。中国では西紅花、藏紅花の名で生薬として流通している。

安全性

着色や風味付けなどの通常の用途で、食事から経口で摂取する量では安全とされている。

別名薬用サフランと呼んで、同属植物で観賞用の花サフラン(クロッカス)、アルカロイドのコルヒチンを含むイヌサフラン科のイヌサフランと区別する。

(3) Kinaとは

キニーネ(蘭: kinine)またはキニン(英: quinine)は、キナの樹皮に含まれる天然由来のアルカロイドで、キナ属の植物は南米のアンデス山脈に自生する植物。アルカロイドとは、植物中に存し、窒素を含む塩基性化合物の総称。ニコチン・コカイン・カフェインなど。人畜に顕著な薬理作用をもつものが多い。

キナ属の植物は南米のアンデス山脈に自生する植物であり、原住民のインディオはキナの樹皮を解熱剤として用いていた。マラリアはアメリカ大陸にはもともと存在しなかったが、後にヨーロッパ人の渡来とともに拡散したと推定されている。その後偶然にキナ皮にマラリアを治療する効果が発見され、1640年頃にヨーロッパに医薬品として輸入されるようになったと思われる。

マラリア原虫に特異的に毒性を示すマラリアの特効薬である。帝国主義時代から第二次世界大戦を経てベトナム戦争まで、ずっとかけがえのない薬だった。

その後、キニーネの構造を元にクロロキンやメフロキンなどの人工的な抗マラリア薬が開発され、ある程度の副作用のあるキニーネは代替されてあまり用いられなくなっていった。しかし、東南アジアおよび南アジア、アフリカ、南アメリカ中北部といった赤道直下の地域において熱帯熱マラリアにクロロキンやメフロキンに対して耐性を持つものが多くみられるようになったため、現在ではその治療に利用される。

3. 機那サフラン酒の開業期と、明治のキニーネの話

(1) 当時の鳥井商店の葡萄酒

日経新聞 2017年1月ころ、伊集院静氏の新聞小説が 連載されました。

「琥珀の夢」 小説,鳥井信治郎と末裔

その中に、当時の鳥井商店の葡萄酒にも、キニーネを加えた話がありました。

あのサントリーも、かつてはキニーネを使っていた、ということです。

この部分を、一部、引用します。

…明治三十二年(一八九九年)二月一日、大阪、西区執中通二丁目に、鳥井商店が開業した。鳥井信治郎、清二十歳の春であった。

…大切な一番の得意先である川口の外国人居留地が橋を渡った中洲にあり、目と鼻の先に販売する相手が住んでいたからである。

ここなら葡萄酒の瓶詰めをするのに、いちいち瓶を運ばなくてもよいし、砂糖や、苦味を出すキニーネもすぐ手に入ったし、何より居留地から注文を受けるのにも品物を納めるにも最良の場所であった。…



(2) 当時の酒造家と、キニーネ入り薬用酒

ちなみに機那サフラン酒の創業は、明治17(1884) 21才のときで、鳥井商店より早く、キニーネに着眼していたようです。

明治20年ころは、全国の酒造屋が淘汰されていった時期でもあり、仁太郎も、宮内地区の酒造屋を結集したという話が残っていますのは、ご存知の通り。

明治期は、西洋からのワインや薬用酒が入ってきて、国内の醸造家も、革新の機運にあふれ、これらの代替商品を、種々考え出したようです。

昔はこんな薬もありました

https://www.tpa-kitatama.jp/museum/museum_95.html

～ 薬用酒 ～ の項目にあったものを、以下に転載します。

(3) 当時の同業他社

『吉澤仁太郎謹製 機那サフラン酒』(瓶・外箱・納書)

『御薬酒 機那サフラン酒 吉澤仁太郎』瑠璃看板

『吉澤仁太郎 機那サフラン酒』チラシ2種

越後國(新潟県)で作られていた機那(キナ)とサフラン等を使った薬用酒。キナ(規那・機那)はジャワ島などで栽培される常緑樹でその樹皮キナ皮はキナルカロイドと呼ぶ多くのアルカロイドを含みますが、これから生成されるキニーネはマラリアの特効薬として有名です。またサフランはヨーロッパ原産で別名蕃紅花といい雌しべを血の道、冷え症などに用います。

『ミツワ規那鐵葡萄酒』(瓶本体)

ミツワ石鹼でお馴染みの丸見屋商店が作っていた規那(機那・桂皮)や鉄を含有する薬用酒で戦前の製品です。

『薬寿』(瓶本体・外箱)

サントリー製造、武田が販売していた薬用酒で十全大補湯などの漢方処方とブドウ酒、ハチミツなどを熟成して作られた薬用酒。

(4) 現代につづく同業他社

青木蘭麝堂(らんじゃどう)

福井県の青木蘭麝堂は、戦国大名・朝倉氏の時代より越前東郷の地に根付く老舗で、旧家の家屋を当時の面影を残しながら伝統の製法を大切に守り、一子相伝の蘭麝酒を継承しておられます。

蘭麝とは、蘭の花と麝香との香りだそうです。

たまたま、2019年末、摂田屋にグループでお見えになったゲストのなかに、青木蘭麝堂のご当主がおられ、私がガイドでご案内しました折り、雑談の中で、お話いただきました。

古くからの薬用酒ということで、ご縁を感じ、紹介させていただきます。

株式会社ツムラ(Tsumura & Co.) 東京都港区に本社を置く漢方薬品メーカー
1893年(明治26年)創業。

1936年(昭和11年)に改組。当初の社名は株式会社 津村順天堂だったが、1988年(昭和63年)10月1日に「ツムラ」に変更する。

1893年(明治26年):初代津村重舎が津村順天堂の商号で創業。

婦人用生薬製剤「中将湯」の生産販売を開始。

1900年(明治33年):くすり湯浴剤「中将湯」発売

1964年(昭和39年):バスクリン静岡工場竣工

1972年(昭和47年):浴槽洗浄剤「バスピカ」発売