

# アケビ

牧 幸 男

10月の里山は、冬に備えて実りの季節となる。里山の散策では、様々な木の実に出会う。その中で、アケビは秋を代表する自然の贈り物であろう。葉の間から楕円形の紫色の大きな実を見つけると、子供の頃白い果肉を口に含み甘さを堪能後、黒い種をはき出したことや、未熟な実を家に持ち帰り熟成させるために米びつに入れ2、3日後に食べたことなどが懐かしく思い出される。現在の私は、アケビの実は見つめるだけで食べることはせず、自然の造詣の見事さを鑑賞するのみである。



アケビの実

アケビは奈良時代(710~784)に中国から薬用植物として渡来したアケビ科のつる性落葉低木である。アケビ科の植物は世界で東アジアからヒマラヤ、南米チリ等に原生し、8属約38種が知られている。我が国ではアケビ属3種が北海道を除く、本州・四国・九州に分布している。生育場所は日当たりのよい山野や、やぶ地、やや日陰がちな場所に樹木に巻き付いて生育している。弦は微褐色を帯び10~20m程に伸びて分枝するが、大きなものは弦の直径が5cmの太さに成長するものもある。葉は豆柄のある5小葉からなる掌状複葉で、長い柄があり、柄の先と小葉柄との間には節がある。4~5月頃新葉とともに開花する。花は雌雄同株で直径1cm程の有柄で紫色又は濃紫色、反り返るようながく片3枚の少し変わった姿をしている。葉の茂る頃に咲き始めるため、花の姿に気が付かない人が多い。



アケビの花

この植物、蔓植物で花と葉の色の配合が、野趣に富んでいると好む人が多く、特に茶人には壁花器に相応しいと利用する人も多い。江戸時代には観賞用として花が白色や黄緑色等多くの品種が生まれている。

類似植物に、葉形がやや菱形で小葉が三枚、主に蔓を細工に使う「三葉木通」*Akebia trifoliata* と、その雑種で葉の縁に波状の粗い歯牙をもつ「五葉木通」*Akebia × pentaphylla* もある。

詩歌には昔から詠われ、花と実の両者が取り上げられている。

ますらおが 瓜木にあけび さし添えて 暮るれば帰る 大原の里 寂然法師

花あけび 雄花雌花と 濃く薄く 山口青邨

牧野富太郎博士は「アケビは果実の名で、この植物を指して言う時はアケビカズラと呼ぶべきである。」と述べている。植物名の由来は、果実が熟すると一方に縦裂して白い肉をあらわすから開け実、欠び、開けつびであると言う説、またアケウベの短縮形であるという説、

その他に果実が割れない時を「むべ」と呼び、「あけむべ」から転訛して、アケビの名になったという説もある。漢名は野木瓜、木通、通草を当てている。それぞれの植物名の由来は、野木瓜は果実が瓜に似ている、木通と通草は切断した蔓につる性植物特有の大きな導管が貫通しており、一方か息を吹き込むと空気が出るからが理由、又利尿薬の効能が植物名になった説もある。他に、アケビカズラ、アケビ、山姫、山女等の別名もあるが、果実の熟する姿が女陰に似ていることが由来である。

学名は *Akebia quinata* で、属名はアケビの名がそのまま、種小名は五の意味で、五枚葉の植物を示している。

薬用は『神農本草経』(250~280 <sup>つうそう</sup> 頃編纂)の中品に「通草」の名で収載されている古い生薬で、血脈関節に通竅すると示されている。また、季時珍(1518~1593)の『本草綱目』(1596)に全身の拘痛を直す記載がある。開花直前の蕾の日干したものを生薬名「木槿花」<sup>もくきんか</sup>と呼び、下痢、胃腸カタルに、樹皮のぞいた蔓を生薬名「木槿皮」といい、殺菌、かゆみ止めに使う。

寺島良安(生没不明編纂)の『和漢三才図会』(1712)に「あけびかづら、もくつう、木通、通草、万年藤、附支、丁翁、子を燕覆と名づく。……其枝これを木通と謂ふ。茎に細き孔有りて、両頭みな通ず、……木通、甘淡、手の麻痺、手足の太陽の薬、<sup>かみ</sup>上は能く心に通じ、肺を清くし、頭痛を直す。<sup>しも</sup>下は能く湿熱を泄し、小便を利し、大腸を通じ、遍身拘通を治す。その小便を利すること、琥珀と功を同じくす。他の薬の比す可き者なし。」と詳しい記述がある。

現在は、蔓を輪切りにしたものを生薬名「木通」<sup>もくつう</sup>と呼び、『日本薬局方』JP17に収載され鎮痛消炎薬、利尿薬に利用している。また、民間療法では熱感があるときの急性腎炎、妊娠腎、脚気、膀胱炎など、身体にむくみがあるような治療に利用されている。果肉の焼酎漬けは、利尿や頭痛に効果があるようだ。



木通の原料

食用は古い時代から利用され、高宗(649~683)が蘇敬(597~694)に書かせた中国最古の勅撰本の『新修本草』(659)に「節毎に2、3本の枝があつて、枝の先に5枚の葉がある。果実の大きさは3、4寸で核種子は黒く、瓢果肉は白く、食べるとおいしい。」の記述がある。わが国の場合果肉の甘さが珍しがられ、無病息災の珍果として朝廷に献上されたことが『延喜式』(905~927)に記載されている。利用方法では、アケビは「芽を食べ、実を食べ、油を搾る」と言われるように、新芽をキノメ、キモノエと呼び茹でて食べると闇を直し、精を付けると信じられ、種子は油を搾り、実は甘味料に使われてきた。

最近では、果皮はほろ苦いが、内部にひき肉を詰めて油で揚げたり、味噌を詰めて焼いたり、食べ物容器に使用したりする。葉を乾燥させてアケビ茶にする。又、若芽をおしたし物やお茶としての利用する

人もいる。アケビの実の欠点はあまりにも種子が多いため、種無しブドウのようなアケビを作り出そうとしたが、どうやらアケビは個性が強すぎ成功しなかった報告がある。

蔓は、以前薪を束ねる時利用していたが、現在は蔓細工の材料としてハーブのリースの材料、籠の材料、玩具などに利用している。野沢温泉の「鳩車」は有名なアケビの蔓製品である。正倉院には、筆や数珠、書物を収める「御所箱」にアケビの蔓で編んだ製品が収められている。

アケビがヨーロッパに紹介したのはイギリス人の Robert Fortune で、1847年に初めて花が咲いた。その後観賞する植物として全国各地で栽培されるようになった。特に、アメリカでは人気が出たため各地で野生化が進み、里山や林などに逸出繁茂し、完全に帰化植物になってしまった。

花言葉は「才能」、「唯一の恋」である。

