

動植物シリーズ4

我が家の薬草

我が家のあちこちに薬草が溢れている。私自身が植えたものもあるが、自然に育っているものが多い。雑草といわれるもののなかには、薬草が多いからだ。沖縄では長年、そうした自然に出てくる薬草の知恵が相当に蓄積されている。しかし、西洋医学信仰が高まるのと反比例するかのようになり、自然に生きている薬草への関心が低くなってきた。私自身も無知に等しかった。

しかし、最近そうした薬草が見直され、わかりやすいハンディーな本も出回るようになった。そこで、「これも薬草あれも薬草」状態になり、薬草でないものを探すのがかえって難しくなるほどだ。

そんな薬草との出会いは、アロエを代表として40年以上になるが、ここ南城玉城に住み始めた2004年以降、知識と使用が拡大した。ブログを始めた2007年以降、薬草にかかわる記事も随分書いてきた。

それらの記事を集めて編集してみた。

右写真は、2010年11月
23日撮影のクミスクチンの花



目次

薬草の活用

薬草の乾燥に電子レンジを使うことはいいか？	3
薬草箱	3
薬草乾燥	4
薬草乾燥 室内	4
薬草茶づくり	5
薬草 ブログ記事の振り返り・再発見	5
薬草干し	6
薬草茶を粉にしてみる	6
雑草酵素 ジュース完成 かなりイケる	7
大滝百合子「おきなわ 野の薬草ガイド」 (ボーダーインク2012年)	8
台風で、ハーブたちも壊滅的状态だが、薬草の被害は軽微	9
ウコン (・ショウガ)	11
クワイモ	15
キダチアロエ	15
クコ	16
クミスクチン (ねこのひげ)	17
クワンソウ	19
コヘンルーダ	22
サンニン (月桃)	23
シモン芋	26
長命草 (ぼたんぼうふう サクナ)	27
ドクダミ	28
ノニ	29
ハママーチ (沖縄よもぎ)	30
びわ	31
ボルトジンユ	32
マンジェリコン	34

ウッチン (説明はP14下段参照)



薬草の活用

薬草の乾燥に電子レンジを使うことはいいか？ 2007年3月18日

テレビで薬草の乾燥に電子レンジを使用しているのを見たので、私もやってみた。2～3週間かかるものが、わずか数分～十数分でできてしまう。

ウッチン、アロエ、シモン芋の葉、ハママーチなどをしてみた。早くできすぎて、焦げさせてしまう失敗までしてしまった。

でも、機械、しかも電子レンジを使うことには、何か抵抗感が残る。参考意見をお聞きしたいものだ。

薬草箱 2007年10月14日

薬草づくりにはまってから一年あまりたつ。

写真は、乾燥させた薬草を入れるボックスで、今、十数種類になっている。

これらをミックスし、15～20分くらい煎じて飲む。

現在、保存中は、

春ウッチン、秋ウッチン、バンシルー、ビワ葉、ハママーチ、シモン芋葉、サンニン種、サンニン葉、アロエベラ、キダチアロエ、ノニ葉、セージ、ホーリーバジル、シーカーサーなどの柑橘類の皮である。それに味付けとして、麦茶、茎烏龍茶を混ぜている。





薬草乾燥

2007年10月15日

薬草は、収穫したらまずよく洗って細かくして、外で干す。秋風を感じるこのごろは、空気も乾燥気味で都合がいい。

乾燥しにくいとき、乾燥不十分なときは、電子レンジを使って、速効型にしている。だが、気分としてはよくないので、できるだけ避けている。

薬草乾燥 室内 2007年10月16日

室外でかなり乾燥できたものは、室内でさらに乾燥させる。今は、私の仕事部屋でしている。コンピュータをしている頭の上にはぶら下げている。クーラーを入れているときには、部屋が乾燥するので、都合がいい。そして匂いもいい。

こうして何カ月もかけて、乾燥が完成する。



薬草茶づくり 2008年8月3日

玉城に引っ越してきて、しばらくして薬草茶づくりをはじめたので、もう3年あまりになる。

薬用効果がある植物が容易に手に入るのも、その活用を考えていたが、一番簡単な方法として、すべて乾燥させて、それらをミックスする。そして、土瓶で15分以上煎じて、お茶にする。

今、行っているのは次のようなものである。それらをブレンドするので、10種類あまりの混合になる。クミスクチン、クコ、ビワ葉、サンニン（種と葉）、グワバ葉、アロエ（ベラとキダチ）、ホーリーバジル、ノニ葉、シモン芋（芋と葉）、ハママーチ

新しく仲間入りしようとしているのは、クワンソウ（葉と根）である。いうまでもなく、すべて我が畑産である。これらに、味をよくする効果として、麦茶、柑橘類の皮、茎ウーロンを加えたりもする。

結構、味がいい。客人にさしあげることもよくある。一缶ごともっていかれた方もいる。最近、こうした混合薬草茶がよく売られている。だから、浅野式薬草茶といえるかもしれない。

私自身は、最近ではハーブティーが多いが、一週間に一回ぐらいはこの薬草茶を飲んでいる。

薬草 ブログ記事の振り返り・再発見 2010年9月13日

10種余りの薬草を育て、収穫し乾燥させ、混合して煎じて飲むということが続いている。しかし、頻度は落ちている。理由は簡単だ。ハーブティーの方が簡単だし、それでも消費が生産を下回る状態が続いているので、乾燥や煎じる作業が必要な薬草茶まで、『手が回らない』ためだ。

結果的に薬草も生産過剰になっている。そんなこともあって、育てるのをやめたものもある。シモン芋やノニ等である。コヘンルーダもやめた一つだが、全量を酒につけて微量ずつ使っている。消費するのに10年以上かかりそうだ。

現在、育てているものを一覧にしておこう。アロエベラ、キダチアロエ、マンジェリコン、ボルトジンユ、ハママーチ、ぼたんぼうふう（長命草）、ドクダミ、クワンソウ、ウッチン（春、秋、紫、クニク）、クミスクチン、ビワ、グアバ（バンシルー）。

クワンソウは、酒にも浸けている。

育てているというより、育ててしまうものは、サンニン（月桃）、フーチバー（よもぎ）。

この混合薬草茶も客には評判がいい。希望者には差し上げている。写真は、薬草を煎じる土瓶だ。



薬草干し

2010年12月11日

寒くなると、ハーブティだけでなく、薬草茶も飲みたくなる。このところ薬草茶を差し上げることがなどもあった。

ということで、薬草茶不足になってきたので、薬草干しをする。

私の仕事部屋の外で雨の当たらないところに、網に入れて干す。

現在、月桃、マンジェリコン、カワラヨモギ、アロエベラ、バンシルー、ウッチンを干している。まもなくクワンソーも仲間入りの予定。



薬草茶を粉にしてみる 2011年1月14日

乾燥させた薬草をミックスして煎じ、薬草茶として飲んでいるが、そのままとかさばって保存が面倒だ。そこでミルサーで粉にして保存することを思いつき、やってみた。写真のびんのなかは、10種類ぐらいをミックスしたもの。



後ろの白いケースの中には、単体を保存している。

粉と言っても、粗いもの。問題は、煎じる作業で沸騰し始める時に、ふきこぼれやすいことだ。

いろいろと試行錯誤するこの頃だ。

雑草酵素 ジュース完成 かなりイケる

2012年7月8日

6月29日にスタートした（一週間前の記事参照）が、一週間たった6日、とりだして飲む。なかなかである。

5倍ほどに薄めて飲む。それでも、かなり甘い。香りがとてもいい。気分だけでも、何かにききそうだ。

下写真は、バケツから取りだす前
バケツから、布でこしながら取りだす。



残った「雑草」は、コンポストに入れて、堆肥にする。

7日の新聞に一面の全面広告で、雑草酵素が掲載されていた。販売されているとは、初めて知った。

恵美子が乗り気で、今後も作ることにしよう。



大滝百合子「おきなわ 野の薬草ガイド」(ボーダーインク2012年)

2012年9月25日

実際に使えるハンディな本だ。いくつかコメントしよう。

1)「沖縄の野の薬草73種」が分かりやすく示されている。

73種中、50種ほどが、我が家の敷地周辺にある。他に海岸近くで見かけるものが数種。だから、見かけないもの(私が気付いていないもの、というべきだろうか)は、20種もない。それほど身近な植物が紹介されている。

これまで数年間、薬草とつきあってきたが、ふりかえり整理するのに有用だ。当然、今後の指針になりそうだ。



2) 薬草として気付かず「雑草」と見ていたものが、結構含まれている。

2つ紹介しよう。



チガヤ(上と左の写真)

畑で「大暴れ」していて困っていたが、薬草ということだ。この種の名前も、本書ではっきりわかった。

オオイタビ 岩などにへばりついて成長し、結構な美観を作ってくれる。これが薬草とは！



3) 使用法の説明が豊かだ。これまでレパートリーが少なかったので、参考にしたい。

ハーブティーと同じように、収穫間もないものをティーにするのは、さっそくやってみる。7月に試みた発酵雑草づくりにも有用だ。これで、私の薬草付き合いも、新たな展開を迎えそうだ。



台風で、ハーブたちも壊滅的状态だが、薬草の被害は軽微

2012年10月9日

ハーブの多くは、地面すれすれで生活しているのだが、それでも大部分がやられた。根っこまではやられていないから、復活してくると期待している。といっても、昨年5月末の台風ではローズマリーが潮風で息絶えた。新たに植え直したが、心配だ。右上の写真は、ラセンハーブ園だ。

ハーブティーにすぐ使えるのは、レモングラス、ローレルぐらいのものだ。

対照的に、薬草は強い。ハママーチや長命草(左上の写真)、クワンソウなどがそうだ。ドクダミは、葉先がやられた程度だ(右下の写真)。

ということで、いつものハーブティーを、ハーブ&薬草ティー(左下の写真)にして飲む。



ウコン

(・ショウガ)

2007年9月17日

ウコンは、3種類植えている。
春、秋、紫。
成長中は、素人の私には、どれ
がどれだかわからなくなる。収
穫してみるとわかる。



昨年は大量収穫して、たくさんの人にさしあげた。今年もそうなりそうだ。

私は、ウコンを乾燥させて、薬草茶にすることが一番多い。薬用酒にもしようかと思っている。

2008年12月29日

秋ウッチンの収穫。春ウッチン、紫ウッチンに続い
ての収穫。あともう一種、今年はじめて植えた「王様
ウッチン=クニックウコン」は年明けに収穫予定。

ウッチンは、このところ客人にプレゼントすること
がよくある。でも限りがあるが。



2009年1月05日

クニクウッチンの収穫 五月はじめに、苗店ではじめて見たもので、購入して植えてみた。別名「王様ウッチン」と書いてあった。貴重なものなのか、収量は少ない。植えたものの三倍ぐらいの量か。色は濃く、赤みがかっている。

軽く洗って、そのなかからいいものを次の植えつけ用に保存する。これらをのぞくと、収穫量はたいしたことはない。

ところで、このクニクウッチン(王様ウコン)とはなにものか、

インターネット
検索した。たくさ

んヒットしたが、クニクウッチンそのものについての記述はまれで、期待するほどの知識はえられなかった。似たものとして、「紅ウコン」というものもあった。そこれも同じものかもしれない。

それにしても、販売用のサイト、そして医療用の宣伝サイトばかりならんでいる。なかには医療にあたっての副作用・医療事故の報告もあった。

私のように、個人の栽培についてのサイトはでてこない。ついにでてきたと思ったら、先日の私のこのブログでの記事だった。インターネット検索もなかなか難しい。確かなことをつかむには、時間がかかるようだ。



2010年8月22日

開花





2010年11月24日

大豊作で、写真は全体の5分の1しか写っていない。
いつも消費しきれないので、少な目に植えたが、豊作

2011年1月9日

手間暇かけずに、たくさん収穫できる優れものだ。

洗って処理するが、この作業の方が大変だ。
洗ったものを、網に入れて乾燥する。

先日、ウコンを愛用する知人の医師が土産にお持ち帰りになった。





2011年6月20日

ショウガとウッチンは、ほぼ毎年、育てている。台風の影響をほとんど受けずに、すくすくと伸び始めている。

左写真は、ショウガ。毎年植えているが、私のやり方が下手で、たいした収穫には至っていない。今年こそはと意気込んでいるが。

ウッチンは、栽培技術が低い私でも、勝手にぐんぐん育つ。収穫し過ぎ、というぐらいだ。

2012年10月25日

ウッチンは、我が家の定番なのだが、栽培が容易ということもあって、2、3年前、過剰収穫になり、粉にして保存しているものが、いまだに冷蔵庫を占拠している。ということで、昨年も今年も植付はしていない。しかし、収穫し忘れが、土の中にかかなりあって、それが出てきて、収穫に至る。今年は、9月末の台風後に収穫した。

(P2写真)

春ウッチン、秋ウッチンだけでなく、紫ウッチン、クニック（王様）ウッチンといろいろな種類を植えたものだから、いろいろなものが混ざってしまった。

収穫したものは、スライスしたり、粉にしたりして、ウッチン茶や料理用に使用している。

我が家ではウッチンよりショウガの方が消費量が多いので、このところ植え付け量を増やしている。ウッチンよりは丁寧に育てる必要がある。無肥料でも育つウッチンとは対照的に、堆肥などを多く与えないと、成長が悪い。今年は、台風後に収穫した。



キクイモ

2011年5月5日

いただいた種イモを、4月上旬にうえたが、最近芽を出した。まだ一本だけだが。

本をみると、沖縄以外では育つとあった。しかし、近所のファーマーズ・マーケットでは育てて売っている。そこで、やってみることにする。薬用になるという。未経験だが。



※ 2012年以降は栽培していない。



キダチアロエ

2009年2月9日

我が家には、アロエベラ、キダチアロエ、シャボンロカイの三種を育てている。



2009年2月4日

花

クコ

2009年11月3日

健康用で有名なクコノ実の花。直径1センチ。
今朝初めて気づく。ズーム接写で撮影。



2010年1月8日

三年前に、三本植えた。

日当たりが悪く、生育が芳しくない二本を移植

2011年6月9日

台風後の回復。さすが薬草だけあって、強い。

葉っぱがすべて飛んだが、早々と、新しい葉が一杯出てきた。その中に、一輪の花がついている。写真の中に小さく写っている。



クミスクチン (ねこのひげ)

2007年4月30日



2009年4月16日

腎臓病、高血圧などの薬用植物として、いろいろな本で紹介されているし、いろいろなところで売っているクミスクチンだが、その美しい花は、意外と知られていない。名前の通り、猫のヒゲといった感じだ。

猫好きではない私には、猫よりずっと美しく見えるが。

2009年7月27日

収穫。葉や柔らかい茎をとり、洗ったところ。この後乾燥させ、他の10種類ぐらいと混ぜて保存。煎じて「浅野式」薬草茶にする。

上がクミスクチンで、下はハママーチ。





2009年11月19日

2012年9月23日

元気な植物だ。元気がいいから薬草になるのだろう。だから、栽培に困ることはない。ほっといてもどんどん成長する。カットしないと大変なことになるといふほどだ。





クワンソウ

2008年7月26日

甘草（かんぞう）とクワンソウは違う。私も混乱していた。

3年前、このクワンソウを植えた。なにかの薬用効果があると聞いていたからでもある。

ずいぶん繁殖してきたので、今日思い切って、根から掘り起こした。

そこでインターネットであらためて薬用効果、食事や薬草としての活用などを調べた。

根に近い茎葉はおひたしで食べるというので、写真のように、早速つく

ってみた。ずいぶん歯応えのある食べ物である。普通の野菜と薬草との中間といった感じである。

他の葉や根は、ともかく洗って乾燥してみることにした。活用の仕方をもっと調べなくてはならない。最近、不眠症などに効果があるということがよくいわれているが。

2008年11月8日

花は、おひたしにして食べられる。もったいないが。

私は根・茎・葉を泡盛につけて、薬用酒として、今楽しんでいる。



2008年11月10日

2010年12月15日

クワンソウを数年前植え付けた。その後どんどん繁殖する。根が伸びてふえていく。

料理などにも使える。クワンソウ酒にもしてみた。

薬草茶に混ぜてみたらどうだろうか、と切り刻んで干してみる。



2010年9月24日

手入れをほとんどしないけど、少しずつ広がっている



2012年9月15日(右写真も次ページも)



最近、根を野菜炒めに入れるとかして料理に活用。葉はハーブティーのミックスに混ぜてみたりしている。

写真は、洗っている最中の根

下の写真は葉を切ったものを洗っているところ。



コヘンルーダ

2009年2月23日

コヘンルーダを育ててからもう4年近くになる。しかし、どう活用したらよいかわからなかった。以前、知人に、泡盛につけて、一滴一滴というように少量ずつ飲用できる、という話を聞いたので、そのように使ってきた。だから、いまあるものを消費しきるには、10年はかかる計算になる。

昨日、「ゆんたく庭」で、パトッチャワの桃原さんが、ハーブ石鹸を売っていたが、そのなかにコヘンルーダのものがあつた。聞いてみると、痛みなどにも聞くという。そこで、早速、家に帰って、いま悩んでいる肘の痛みに、塗ってみた。きいているように感じる。ついでに腰にも塗ってみた。あと数日はためしてみないと、と思っている。

インターネットサイトで検索してみた。3~4年前は情報量が少なかったが、いまでは多くなっている。パトッチャワの桃原さんのものも、かなりヒットした。

上の写真は、泡盛に浸けたコヘンルーダ



2010年4月14日

沖縄では『医者なかし草』といって、伝統的に使用されてきたとのこと。しかし、危険もあるとのことだ。どのように使用したらよいか、二人ほど、経験者に聞いた。結果的に言うと、泡盛に漬け込み、何カ月かたつたものを、一滴一滴垂らすようにして、数滴を泡盛に混ぜて飲むという形が無難なようだ。

ハーブ図鑑には、ルー（別名ヘンルーダ）というものがあり、“神の恵みの薬草”と書かれている。別のウェブサイトでは、ヘンルーダとコヘンルーダは仲間だが、いまではヘンルーダは無くなってしまっている、と書かれている。

はっきりしないのだが、沖縄では伝統的に使われてきたし、苗店で売られているから、いまでも根強く、生きているのだろう。しかし、人気が高いというわけではないようだ。

写真は、4年ほど前に購入してきた苗をもとに、一度移植したもの。

※ 2012年以降は栽培していない。



サンニン（月桃）

2007年5月1日

我が家の畑にはあちこちに自然に月桃が育つ。
開花しはじめた。
時々、葉を乾燥させて、お茶にする。



2007年8月3日

月桃の葉を細かく切って乾燥している。
もうしばらくすると、完成。保存して、他の薬草と混ぜて、
薬草茶にする。

2007年9月19日

下の写真の左側が、月桃の種が入っている「さや」で、それをむいて取り出したものが右側。

緑の大きな葉に、白くて美しい花のあと、赤いさや
のなかに、黒い種ができる。見事なコントラスト。

薬草の本に書いてあったし、知人が教えてくれた
が、たいてい人は月桃茶を間違えているという。私
も、葉っぱを乾かしてつくるものだと思っていて、
実際にそうしていた。それでも結構、香りがある
おいしくはある。

正しくは、種を煎じて飲むということだ。

まちがいに気づき、種を収穫できる季節になっ
ているので、とってきて乾燥させて、種を取り出し
ている。かなり面倒な作業であるが。





2009年4月29日

我が家のサンニンはずいぶん背が高くなり、2～3メートルになっている。

どんどん大空に向かって伸びていく。

サンニンはともかく強い植物だ。



2010年2月15日

ふいりのサンニン

近隣で見つけた



2010年4月19日

2012年9月13日

月桃は、我が畑に自生している。隣地との境界にもたくさんある。あちこちから出てきて、放っておくとどんどん大きくなって大変なことになる。

逞しい。その強さが薬用効果を生むのだろう。

春先の美しい花が、夏には写真のようになる。赤い包みの中には、たくさんの種がある。種を煎じて、薬用茶にすることもある。

旧12月8日のムーチーの日に近くなると、我が家近辺に取りに来る人も見かける。スーパーにも並ぶ。

葉を細かく切って、月桃茶もできる。

最近、鹿児島にいる息子が研究に使うというので、大量の葉っぱを送った。奄美は別にして鹿児島では栽培は難しいようだ。宅配の受付で、ムーチー葉を送る人はいないだろう、というと、結構いるらしい。故郷の香りを愛する人が多いのだろう。



シモン芋

2007年7月26日

私の薬草茶に入れるものは、月桃、アロエ、ウッチン（秋・春）、ハママーチ、パンシルー葉、ビワ葉、ノニ葉、シモン芋などに、味つけのために麦茶を加えるのが定番である。

シモン芋が、芋だけでなく、葉も薬用ということで、活用している。これまた、普通の芋同様、繁殖力旺盛である。私が思うに繁殖力旺盛だから、薬にもなるのではないか。



2007年8月1日

上の写真は生育中のものだが、下は収穫したものだ。右側は乾燥中の葉だ。

本当はもっと前に収穫しなくてはならないものだったが、随分遅くなってしまった。そのためか、一個巨大なものできた。

※ この時以降は栽培していない。



長命草 (ぼたんぼうふう サクナ)

2007年9月29日

当初は、地植えにしていたのだが、梅雨を越すのが難しい。そこで、岩の穴に植えてみたら、見事に梅雨を越した。

魚汁にいれるとよいと本に書いてあったので、入れてみたが、フーチバーと比べるとイマイチ。そこで、どう活用しようか、現在研究中である。



2010年2月19日

最近、農家で栽培したり、特産物にしている地域もある。何年か前に苗を買ってきて植え始めた。

岩などでも、よく育つことを知って、種や、小さな苗を、我が庭の岩の穴にうえたら、大繁盛だ。写真のように、岩がまったく隠れてしまっている。(写真略)

2010年8月20日

左写真は、我が家の岩の穴に植え付けたもの

2010年12月21日 (下写真)

長命草は、最近薬効が注目されている。今、乾燥させて、薬用茶ミックスに入れる準備をしている。

2012年10月4日

数年前から、我が畑の定番だ。畑と言うより、岩の穴に植えているから、岩の定番だ。

繁殖し過ぎるほど強いから薬用効果がでるのだろう。たいていの薬草がそうだ。だからいったん定着すれば、手入れは刈り取るぐらいなのだ。(写真略)



ドクダミ

2010年5月18日

庭への階段の下に、昨年植えたドクダミが、大量の雨のためか、すくすく伸びてきた。

薬草として有用であることは有名。

まだ一度も使ったことはない。そのうちに試そうと思う。



2012年7月29日

床下の環境がいいせいか、ものすごく繁殖。使いきれずに、他の植物を圧倒するので、刈り取るしかないこともしばしば。乾燥させて、他の薬草類と混ぜて、煎じて飲むのが中心だが、つい最近発酵雑草にも使ってみた。

可愛い花の写真。2～3センチしかないが、結構美しい。

こんなものが、床下を2坪余り占拠している感じだ。



ノニ

2007年7月28日

近年、とみに有名になっている。専門家ではないので、ノニジュースをつくることまではしていない。

実を薬用酒にした。葉っぱを、薬草茶として使っている。

写真では中央に花が咲いている。



2007年11月8日

3年前に植えたノニの苗木が大きくなって、高さ1メートルを越えている。実をいっぱいつけたので、収穫した。昨年からの収穫はしているのだが、今年は昨年の数倍の量になる。

さて、この実をどうするか。専門家は、発酵させて、いわゆるノニジュースにするとのことだ。

しかし、私には難しいそうなので、いまのところ、果実酒にしようと思っている。

なにか、いい知恵があったら教えてほしい。シロウトにも簡単にできる使用方法をお願いします。

※ この時以降は栽培していない。



ハママーチ

(沖縄よもぎ)

2007年7月24日

乾燥したところに育つので、砂を敷き込んで、そのうえに育てている。繁殖力旺盛で、かなり広がっている。



2012年8月14日

我が畑では、居住開始間もないころから育てている。最初のうちは、畑の一角で育てていたが、今は、岩の上だ。雨が少なくても、元気に育つ。

切り取って乾燥させ、我が家式の薬草茶に混ぜて、煎じて飲んでいる。

効能は、肝炎や胆石などと、本やウェブには書いてある。私の胆石に効いたかどうかはわからない。



ウェブ情報によると、カラヨモギと同様だとのことだ。しかし、カラヨモギを以前育てていたが、似てはいるが異なるものだった。

いずれにしても、沖縄では薬草として、昔から使われていたらしい。

びわ

2012年11月4日

ビワは草ではなく樹木だが、薬草シリーズに加えて書こう。

ビワも、台風の強風で、落ちたり変色したりする葉があったが、全体的には被害は少なかった。葉になるような植物は強いことを実感する。



現在、つぼみが大量にできており、まもなく開花するだろう。

6、7年前に苗木を植えて、3年前に数個初収穫した。そのままだと、立派な実にならないので、摘果しなさいと本には書いてある。昨年そうしたが、収穫前に台風にやられた。今年は、隔年現象のためか、実はだめだった。つけても台風で無残だったろう。来年、初の本格的収穫になることを期待している。

中と下の写真は、3階ベランダから、見下ろして撮影。



現在は、葉っぱを刻んで、薬草茶に混ぜて飲んでいる。いろいろと薬用効果があるので、活用されているようだ。

※ 30個ほどよく3月に収穫して食べた。鳥の好物なので、熟する直前に収穫するがタイミングが難しい。

ボルトジンユ

2008年12月16日

これには、いろいろなつきあいがある。

苗をずっと前に購入して植えたもの。生育力盛んで、どんどん伸びる。余り伸びすぎたので、「駆除」に近いほど整理してきた。それでも花は美しいので、多少は残しておいた。

これがどんな植物なのか、よくわからないので、ネットで調べるが、ヒット点数はとても少なく、わからないに等しい。私のブログへのアクセス数の統計によると、この「ボルトジンユ」が飛び抜けて多い。たくさんの方が「なんだろう」と調べたがっているのだろう。私のブログ記事を見て、なんにもわからないので「がっかり」されたことだろう。今回もそうなる。すみません。



私のブログを読んだ人が、同じ植物を育てていて、専門的知識をもっていたので調べたらしい。激しい臭いがするためか、猫よけに使われるらしいとのこと。先日、苗店にいったら、この植物は「高血圧」にきくと、書いて売り出していた。そういえば、生物学専攻のある知人もそういわれていたのを思い出した。

そんなことで、「駆除」しても下から伸びてきたものを、切って洗う。

乾燥させて、薬草茶として試してみようと思う。

2009年7月25日（左写真）

2012年8月23日

最初、どなたかにいただいて植えた。強烈な匂いが印象的だった。

なにものかわからず、いろいろと尋ねた。猫が好きとか嫌いとか、いう話もあった。

インターネットで調べても、2、3年前までは、有効な情報は得られなかった。

今回、この記事を書くにあたって、もう一度インターネット検索を試してみた。以前と異なって、かなり分かるようになった。

私は、時々採取して乾燥させ、私流の薬草ミックスに入れて、煎じて飲む。高血圧ではなく、むしろ低血圧で長い間、困っていたが（現在は普通の血圧だ）。

下は乾燥中の写真



マンジェリコン

2010年3月31日

ブラジル生まれの薬草ということだ。繁殖力があるので、昨年
年末に株分けした。もともと苗店で購入した苗だ。



2011年4月21日

開花する

写真が花ばかりになって申し訳ないが。それほど美しさに
印象づけられた

