オオブカトウキ

# (1) トウキの基礎知識

- ①分 類 セリ科シシウド属の多年生植物
- ②原植物

## ●オオブカトウキ

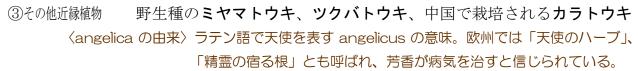
学 名 Angelica acutiloba Kitagawa

一般英名 Japanese Angelica

# ●ホッカイトウキ

学 名 Angelica acutiloba Kitagawa var. sugiyamae Hikino

一般英名 Japanese Angelica



④生薬名 トウキ (生薬和名 当帰)

〈オオブカトウキとホッカイトウキは日本薬局方に収載〉

## ⑤草 姿

オオブカトウキの2年生夏期抽苔株の地際から頂端までの草高は、約60cm以下で、 葉柄色はアントシアニンの着色により濃紫緑色を呈しています。ホッカイトウキの葉 柄色は緑色です。

#### ⑥栽培地域

オオブカトウキは、群馬をはじめ、長野、栃木、和歌山、新潟、茨城、奈良、兵庫、 富山などで栽培され、ホッカイトウキは北海道で広く栽培されています。

#### (7)出荷

トウキの根は11月頃収穫し、洗浄・乾燥・調製後、薬 用として出荷します(右写真)。

トウキは、婦人薬、冷え性用薬、保健強壮薬、精神神 経用薬、尿路疾患用薬とみなされる処方(乙字湯、五積 散、慈陰降火湯、紫雲膏、四物湯、十全大補湯、加味逍



図2 トウキの根

遥散、当帰芍薬散、防風通聖散、補中益気湯等)に配合されています。

#### (2) トウキの葉について

葉や茎は薬用にはなりませんが、従来から、浴湯料(入浴剤 の原料)として用いられている他、ヨーロッパや中国等では、 料理や茶等飲料の風味付けに使用されています。

また、近年、奈良県では、「大和当帰(やまととうき)」を使 用した料理・レシピなどが多く考案されています。

富山県内では、葉や葉エキスを使用した入浴剤やハンドク リームが商品化されており、食利用の面では、菓子やギョウ ザの餡等に活用した実績があります。



セリに似た清涼感のある香り

葉は5月下旬~9月に収穫できます。生葉だけでなく、乾燥させた葉も利用できます。

# 参考資料 富山県内のトウキ葉の利用例





トウキ葉エキス入り落雁 図4 (柳澤屋より引用)



北日本新聞 2021 年7月9日(金)

### ギョウジャニンニク、エゴマ、トウキをあんに

素都富山をギョーザでアピー ルしたい。そんな思いから富山 市婦中町西本郷の専門店「餃子 のまーちゃん」が21日、ギョウ ジャニンニク、エゴマ、トウキ をあんに活用した3種の商品を

発売した。名付けて「やくぜん 餃子三昧(ざんまい)」シリー ズ。経営する前田松乃さん(50) は「富山らしい食材を使い、健 腰にも良いギョーザ。ぜひ試し てほしい」と笑みをこぼす。



帰しの商品名で発売した。 知を含む食材ばかり、生 なるさむ食材ばかり、生 の高いも ションと考えた。 い」と考えた。 に発用し 返る。ギョーザに活用し んにく「えごま」「当 ンリーズ3種は

利」の商売で江戸時代か 家々に薬を置く「先用後 家本に薬を置く「先用後 りを知った時には、本当 国由来の) 漢方との関わ 暮らすようになり、 った前田さんは 中国で生まれ音 今も機薬薬

# 専門店が3種発売、食材厳選

富山

市

にした」と言う。無農業 にした」と言う。無農業 火曜と第2・第4月曜。 (富山) 前田さんと店員の横井 駆弘さん(59)は「漢方 連弘さん(79)は「漢方 連弘さんと店員の横子 をかまうことができる。 そのお手伝いができたら うれしい」と話す。テイ クアウトで販売し、10個 入り8860円。定休日は 味が特徴。「えごま」 きっとした茎の食感と が ・和製ズパイス。だ。 基本のあんには県産に 肉を使用。従来品よりも 20%カットした。 し、「さらにジューシー肉汁を感じやすく工夫 こだわったキャベツや豚 セリのような香りとパク

日本農業新聞 2023 年5月 23 日(火) 図6

\* 乾燥葉を使用

# 奈良県内の大和当帰(ヤマトトウキ)の利用例

「根は薬、葉は食す大和当帰(奈良県産業・観光・雇用振興部 産業政策課 新産業創出係 ホームページ) https://www3.pref.nara.jp/sangyo/yamatotouki/」より引用。

トウキの葉を使ったレシピ・商品が多数掲載されていますので、ご覧ください。







生春巻きとスイートチリソース



キッシュ













