

神奈川大学総合理学研究所研究報告

特別所員 寺本俊彦

1. テーマ：健康に関する科学研究

G-3. ——ウコンの利用方法

1. 1 ウコン葉の直接利用

ウコンの根部については、それをスライスまたは摺りおろし、それを直接に、或いは酒類や糖類に漬ける等の方法により広く利用されていることは周知の通りである。根部をフリーズドドライ等を通じて粉末にしたものも市販されており、利用は全国的に広がっている。

ところが、その葉部については廃棄されることが多く、その利用は進んでいない。今年度の研究においては、根部を掘り出した後の、青々とした葉部を雨があたらずに注意しながら陰干しにし、パリパリに乾いた頃を見計らい、茎部を取り除く。茶の葉の処理におけるが如く、これを両手で揉んでいると、次第に細かい粉になる。これは、なかなかよい香りを持っている。お茶の代わりに、或いはお茶に混ぜて用うると上品な香りが出て絶品である。上級品と下級品を混じると、香水の場合には下級品の方へ香りがひきずられ、茶の場合には上級品の方へひきずられ、混ぜ合わせることでよい結果を招く。茶とウコンの混合の場合にも、両者が互いにひき立て合うこととなる。

尚、乾燥ウコン葉粉は、入浴剤としても絶品である。

1. 2 ウコン葉と酢と酎の EM 発酵殺虫剤

ウコン葉には虫がつかない。この性質を逆用し、殺虫剤として用うることとした。その殺菌作用をより高めるため、それに古来、有機殺虫剤として一部で用いられている”酢と酎”（木酢と焼酎の混合物）を加え、活性酸素の除去作用をも付加させるべく、”ウコン葉+木酢+焼酎”に糖蜜と水分を加えた上で、EM(Effective Micro-organism:有効微生物群)発酵させた。これを数百倍にうすめて、来る春期から夏にかけて、野菜類、果樹類にこれを試用することを期している。