






～野草のおはなし3～

今回は、薬草のマンジェリコンとポルトジンユの違いについてみていきたいと思います。

マンジェリコンとポルトジンユは違う植物なのですが、インターネット上で、『マンジェリコンを育てている』『マンジェリコンの苗を販売している』と言いながら、ポルトジンユの写真掲載記事を見かけます。それに対して、間違いをコメントなどで指摘されている場合もあります。

なぜそんな風に入れ違いになってしまったのか、詳しい理由は判りませんが、もしかすると、両方の葉に血糖値低下の効果がある事や、どちらも沖縄に生息している事、また、同じシソ科の薬草である事…そんな事柄が重なり、間違った情報が伝わったのかも知れません。

実際の葉は、かなり大きさが違います。下記の写真はすべて、実物と同じ比率で載せています。

項目	葉の拡大	採取した葉	地植えの状態	その他
マンジェリコン				分類:シソ科メボウキ属 学名:Ocimum gratissimum L 和名:マンジェリコン 原産地:熱帯アジア、インド 機能成分:オイゲノール、チコリ酸
ポルトジンユ				分類:シソ科プレクランツス属 学名:Plectranthus ornatus 和名:プレクランツス・オルナツス 原産地:アフリカ東部 機能成分:オイゲノール

☞チコリ酸はポリフェノールと酒石酸が結合した物質で、ポリフェノール特有の強力な抗酸化力があります。これにより、活性酸素の働きを抑え、高血圧や動脈硬化の予防や、アンチエイジング効果、また、コレステロールを抑える働きや、肝機能強化や血糖値安定にも効果があるとみられています。自然療法の先進国であるドイツでは「チコリコーヒー」として販売されていて、糖尿病の特効薬としています。

☞オイゲノールは、殺菌、防腐作用があり、肉の腐敗を防ぐ効果が期待できます。

弱いながら鎮痛や麻酔の効果もあり、昔は歯の痛みを和らげる薬としても使われていました。