

(社)伊賀薬剤師会

コラム

no.75

## アジサイは 食用花ではありません！

アジサイは紫陽花と書くように梅雨の季節に庭や町中鮮やかに彩る低木に分類され、その雨に濡れた花姿は瑞々しく風情があり、シメジメとした梅雨の空気をさわやかなものにかえてくれます。そのアジサイです



が、知っておいてほしいことがあります。近年、料理やデザートに彩りを添えて美味しさだけではなく、見た目の華やかさを楽しむエディブルフラワーという言葉をよく耳にします。日本で良く見られる食用花には、お刺身に添えられている菊や胡麻和えなどでいただく菜の花があげられます。家庭のお庭で見られる食用花になるお花は、パンジー、ビオラ、

金魚草、バラ、サクラが上げられますが、アジサイには青酸配糖体という植物由来の有毒成分が含まれるため、食べてしまうと、吐き気、けいれん、めまい、顔面紅潮といった中毒症状がでてしまいます。実際、飲食店で料理に添えられていたアジサイの葉を食べた客が中毒症状をだしてしまったという報告があります。庭を彩るアジサイをお料理に添え

たくなる気も分かりますが、テーブルに飾るだけにしましょう。

本会では「お薬の出前講座」を行っております。  
詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

伊賀薬剤師会 検索 <http://www.igayaku.or.jp>

☎0595-26-7270

伊賀市四十九町831-4

〈PR〉