



## 見頃の薬用植物

秋に熟す黄色いカリンの果実。部屋にひとつ飾るだけで甘い香りを楽しめます。

### ■カリン

*Chaenomeles sinensis*

生薬名：木瓜（もっか）

薬用部位：果実

薬効：鎮咳、鎮痛、疲労回復



秋から冬にかけて黄色い果実がぶら下がるようにできる。「金は貸しても借りん」と商売繁盛の縁起かつぎにカシノキとカリンを庭に植えるとよいと言われる。香りはよいが、そのままでは渋く、酸味も強くて生食には適さない。のど飴、カリン酒などの原料とされる。日本ではカリンを木瓜としているが、中国では古来、木瓜はボケ（右図）を指す。同じバラ科で似ているが、ボケが2~3 mの低木に対し、カリンは10 m程にもなり、実も大きく表面にシワがない。マルメロもカリン酒と称している場合があるが、表面に綿毛があるので区別ができる。家具に用いられるカリンの木はマメ科で全く違うものである。



### おいしいカリン酒の作り方

咳止めなどを目的に薬用としてカリン酒を作る場合は、カリンを刻んでから浸けることが多いようですが、苦味があり飲みにくいものです。香りを楽しむ食前酒としては、次の方法をお勧めします。

☆用意するもの

カリン・・・大3つ、小なら5つ

ホワイトリカー・・・1.8 l

氷砂糖・・・200 g

カリンは収穫後3日ほどおくと香りがでできます。丸のままのカリンとその他の材料を広口ビンに入れます。2週間浸け、カリンを取り出します。この時、ホワイトリカーはまだうすい淡黄色です。1ヵ月後、ろ過します。半年後、味をみて甘味が足りなければ氷砂糖を追加します。このまま、1年半~2年おくと琥珀色のカリン酒のできあがりです。長くおきすぎると、香りが飛ぶので注意。梅酒とはまた違うおいしい薬用酒です。ぜひ一度お試しください。