

「昔からの言い伝えは正しかった」:

マメ科植物ミソナオシの植物和名由来の科学的証明

徳島大学薬学部では、植物の機能性成分の研究を進めています。今回、マメ科植物ミソナオシに特有の成分が、味噌白カビ発生の原因となる産膜性耐塩性酵母の白カビ化を抑制することが明らかとなり、本植物和名の由来に関して科学的な証明が得られました。

(報道概要)

ミソナオシ *Desmodium caudatum* は関東以西に分布するマメ科ヌスビトハキ属植物で、根は青酒缸根（せいしゅこうこん）と称され、リウマチ性腰痛、下痢、黄疸型肝炎、膿腫の治療、条虫駆除などに用いられてきました。

ミソナオシの和名は、味噌が悪くなった時にこの茎葉を入れるとその味が回復すること（「味噌直し」）に由来しています。私共は、ミソナオシにはその名前の由来となる作用を示す化合物が含有されているのではないかと考え、その科学的検討を加えることを目的に研究を行いました。

味噌白カビ発生の原因となる産膜性耐塩性酵母 *Zygosaccharomyces rouxii* F51 株（F51 株）に対するミソナオシ抽出エキスの作用を調べた結果、ミソナオシ地上部のメタノール抽出エキスが F51 株の白カビ化を抑制することが判明しました。

そこで、ミソナオシ含有成分 31 種について、F51 株の膜形成阻害を指標として作用を検討したところ、14 種のフラボノイド類に F51 株の膜形成阻害作用が見出されました。最も強い活性を示した化合物はミソナオシには比較的多量に含有されており、本化合物を含む 6 種はミソナオシから初めて見出されたものでした。

これらミソナオシに特有のフラボノイドに産膜性耐塩性酵母の膜形成阻害作用が認められたことから、ミソナオシ（「味噌直し」）の植物和名の由来となった化合物が特定できたと考えています。

本研究成果は、9 月 5、6 日に北海道で開催される「日本生薬学会第 60 回年会」で発表いたします。

お問い合わせ先

部局名 徳島大学薬学部

責任者 柏田 良樹 教授

担当者 同上

電話番号 088-633-7276

メールアドレス [kasiwada@tokushima-u.ac.jp](mailto:kasiwada@tokushima-u.ac.jp)