

アマチャ

概要

和名（科名）	アマチャ、甘茶（ユキノシタ科）
別名	特になし
英名	
特徴	ヤマアジサイ（広義）の中から、甘味の強い（ある）変異株を選抜し、その葉を発酵乾燥したのが甘茶である。昔から、4月8日の灌仏会の甘茶供養に用いられ、また生薬の甘味剤として、日本薬局方にも収載される。
有毒成分	甘茶による中毒が、2009～2010年、相次いで発生した。いずれも花祭り（灌仏会）で、子供数十人が、甘茶を飲んで嘔吐症状を訴えた。原因はまだ定かではないが、濃い目のアマチャをいただいたという報告もある。甘茶は薄くても十分に甘くおいしいので、濃い甘茶を作る必要はない。なお、甘茶の葉でシアン化合物が検出されるとの報告があるが、普通に入れた甘茶では検出されていない。

毒性

部位	葉	茎	花
毒性	弱	不明	不明
食用の可否	×	不明	不明

（写真）



詳細

1 特徴

一般名	アマチャ (甘茶)
英名	
学名	<i>Hydrangea serrata</i> (Thunb.) Ser. var. <i>thunbergii</i> (Siebold) H.Ohba (狭義)
分類	バラ目 Rosales、ユキノシタ科 Saxifragaceae、アジサイ属 <i>Hydrangea</i> (APG 分類体系ではミズキ目、アジサイ科、アジサイ属)
生育地	本州中部地方の林内に生える落葉低木で、花祭りに使うため各地の寺院の庭などに植えられ、甘味料として栽培もされる。
形態	<p>分類学的にはヤマアジサイの一変種がアマチャであるが、一般には、ヤマアジサイの他の変種も含んで甘味の強い系統がアマチャと称して栽培されている。アジサイの原種で海岸に生えるガクアジサイに似るが、葉の質が薄く光沢がない。高さは約 1m になり、葉・葉柄・茎が赤紫色を帯びるのが特徴。5～6 月、枝の先に散房花序をつける。アジサイと同じように、花卉に見えるのは萼片が変化したもので、淡紫色から淡紅色に変化する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

2 毒性成分情報

毒性成分	古くからお茶として親しまれ、薬用甘味剤としても日本薬局方に収載されていて、有毒成分の存在はこれまでまったく報告されていない。 甘茶の葉でシアン化合物が検出されるとの報告があるが、普通に入れた甘茶では検出されていない。
中毒症状	嘔吐、悪心
発病時期	食後 10 分～1 時間
発生事例	(症例 1) 2009 年 4 月、岐阜県岐南市の保育園の花祭りで、甘茶を飲んだ園児 119 人のうち 28 人が、30 分～1 時間に嘔吐した。 (症例 2) 2010 年 4 月神奈川県南足柄市では、やはり花祭りで甘茶を飲んだ小学一年生 99 人のうち 45 人が気分が悪くなり、10～30 分後に吐き出した。いずれも軽症で、一日以内に全員快方に向かった。
中毒対策	濃い甘茶を避ける。市販の甘茶には、「甘茶の飲み方」として 2～3g を 1L の水で煮出すとある。甘茶は、薄くいれることが大切なのである。

3 その他の参考になる情報

諸外国での状況	甘茶は、日本独特のものであるが、近年キムチ作り（韓国）やお茶（ドイツ）として輸出されているという。今までのところ、中毒の報告はない。
その他	アマチャに近縁なアジサイによる食中毒も起きている（アジサイのページ参照）。アジサイとアマチャによる中毒が、お互い関連するのかどうか、現在のところ明らかではない。