「日々の理科」（第 1598 号） 2018（H30）,11,23

「クスノキの葉」

お茶の水女子大学附属小学校教諭
お茶の水女子大学サイエンス&エデュケーションセンター研究員
田中　千尋　Chihiro Tanaka

カツラの落葉は甘い香りがするが、匂いのする葉は、ほかにもたくさんある。柑橘類の葉は、切り口から独特の香りがする。実はあの香りで、アゲハの幼虫の天敵である肉食のハチを誘引しているという。

クスノキの葉も匂いが強いものの一つだろう。常緑高木のクスノキは葉の密度が大きく、防音効果から、街路樹にも使われる。実は今の時期に果実も見られるのだが、この日は果実ではなく、葉のほうを観察した。

クスノキの葉の匂いの正体は、樟脳 $C_{10}H_{16}O$ である。少し前までは、防虫剤の代表格だったが、今はあまり見なくなった。しかし今でも国内で生産されていて入手可能だ。樟脳は、クスノキの枝や葉を蒸留精製後、固形物に成形して作られる。融点は 180℃だが、常温でも容易に昇華し、気体として防虫効果がある。

大学構内にもクスノキが何本かある。有難いことに、子どもでも手が届く高さに枝があり、自身で葉を採取することができる。すばらしい観察環境だ。

これがクスノキの葉。いかにも常緑広葉樹という感じで表面にツヤがある。さすがに防虫剤の原料だけに、ほとんど虫に食われたあとがない。（実はダニの一種が虫こぶを作ることが多い）

葉の根元（葉柄）や、切り口に鼻を近づけると、強烈な匂いがする。葉をもむと、指にもその匂いが残る。実は「クスノキ」の語源は、「臭の木（くす・の・き）」または「薬の木（くす・の・き）」だという。いずれも正しいような気がする。