

トルコ・エーゲ地方のケッキキ

後 藤 香 織

新島学園短期大学紀要 40号
(別刷)

2019年3月31日発行

〈研究ノート〉

トルコ・エーゲ地方のケキッキ

後 藤 香 織

Kekik in the Aegean region of Turkey

Kaori GOTO

*Niijima Gakuen Junior College
Takasaki, Gunma 370-0068, Japan*

Abstract

In Turkey there are much herbs there is an herb called "Kekik", which is used for cooking, drunk as tea, or widely used as a preservative in every day. However, when we are looking for kekik, we find much kekik, there are many Latin names such as thyme and oregano and others. I tried to find out what calls Kekik in Aegean area. And I also report traditional usage and new research trends.

<Keywords> kekik, thymus, origanum, origanum onitis, Lamiaceae

1. 緒言

トルコにはケキッキ (kekik) と呼ばれるハーブがあり、料理に使われたり、お茶として飲まれたり、あるいは防腐剤として広く日常に使われている。しかし、これがいったいどのような植物なのかをトルコの書籍を調べてみると、多くがタイムとされており¹⁾、いくつかでは、タイム、オレガノなどの総称としているものもある²⁾。とても不思議なことに、このケキッキが一種類ではなく複数の植物であり、街では乾燥したハーブとして売られているものなのである。ケキッキという単語自体はペルシャ語由来のトルコ語とのことである³⁾。

ギリシャ、トルコのエーゲ海沿岸は、古代医療発祥地として知られ、ヒポクラテス・ガレノス・ディオスコリデスといった医師や薬学者が活躍していた。ユナニ医学と後世には呼ばれて、薬草の知識の集大成や解剖学が発達し書物として残されている。この地域の薬草やハーブと、それを使った健康増進については、多くの宗教や民族の移動や変遷があり、言葉も変わったのに関わらず、喜ばしいことに、多くの習慣がそのまま残されている。これらは様々なハーブが存在しているが、その中でもケキッキは、ディオスコリデスのマテリアメディカにも「タイム、オレガノ、セイボリー」として残されている^{4) 5)}。もちろんケキッキという単語ではない。これらはマテリアメディカの第三巻に収録されている。ガレノスは「オレガノはよく知られており、鋭く、温め、緩ませ、散らす特性を持つ。呼吸や咳のトラブルによい。蛇避けになる。それはまた、胆汁を引き出し、胃を落ち着かせ、排尿と月経を刺激する。」と書いている⁶⁾。現代の民間療法的にも、消化器疾患、糖尿病、高コレステロール血漿、気管支炎、皮膚疾患などに使われてきた^{1-2) 7-9)}。使用方法の多くは、茶や油として使われている⁶⁾。古代には防腐剤としてミイラ作りにも、遺体の洗浄にも使われたという²⁾。蒸留抽出したオイルに抗菌性があり、石鹸や薬剤に使われている¹⁰⁾。日本ではタイムは「たちじゃこう草」と呼ばれ、日本に来たのは明治期で主に鑑賞用園芸植物である。オレガノは江戸時代には渡来して鑑賞用であったが、近年ではタイムと共に料理に使われるようになった。日本で栽培されるオレガノは *Origanum urgale* が多く、エーゲ海地方のものとは若干異なる¹¹⁾。*Origanum urgale* はギリシャに多く分布しており、トルコのオレガノという *Origanum onites* となる。これらはトルコとギリシャの島々に分布している。*Origanum urgale* と *Origanum onites* の交雑種も多くみられるという。¹²⁾

トルコはケキッキをオレガノとして年間 8000 トン輸出しており、主要貿易産品である。ピザスパイスとしてファーストフードで使われるために、輸出産品として商業的に流通している。これらのケキッキの種は *Origanum onites* であり、栽培をしている¹³⁾。

このことから、①トルコにて植生するケキッキは、何を指しているのか、②またイズミル地方にて流通しているケキッキの種は何なのか、③またそれらの伝統的な使い方について調べてみたので報告する。

2. トルコでのケキッキの種類と使用方法

ケキッキと人々が呼んでいる植物であるが、ケキッキのみであったり、ダーケキッキ（山のケキッキ）、ヤイラケキッキ（高山のケキッキ）などの名前がある。



図1 ベルガマ近郊のケキッキ茶

図1は、ベルガマ近郊の標高800メートルのコサク山地で飲まれるケキッキ茶である。これは花の部分をつぎ湯呑に入れて熱湯を注ぎ湯煎にして、そこに蜂蜜をたっぷり入れて飲む。写真にあるように花の部分を使っている。

図2は、イズミル地方各地でのケキッキの写真である。AとBはベルガマ市のアクロポリス遺跡に自生しているケキッキであり、Aの写真のように野生で遺跡に生えており地元の人々はここに古代から生えているということで大事にされているケキッキである。チモールの香りがとても強く、Bのように若葉をチャイハネという場所に持っていくと湯煎してくれる。Cは、イズミルの西のチェシュメのハーブフェスティバルで撮影した。ダーケキッキという表示で春の若葉である。萎れているがAと同じタイプのものである。Dは、北部イズミル県のディキリの市場でのケキッキで

あり、花の束になって売っていたものである。名前はケキッキ。Eは、表示はダーケキッキとなっているが、Dと同じ花の部分が入っている。Fは羊肉料理である。ケキッキをまぶして焼いている。香りが良くなる。

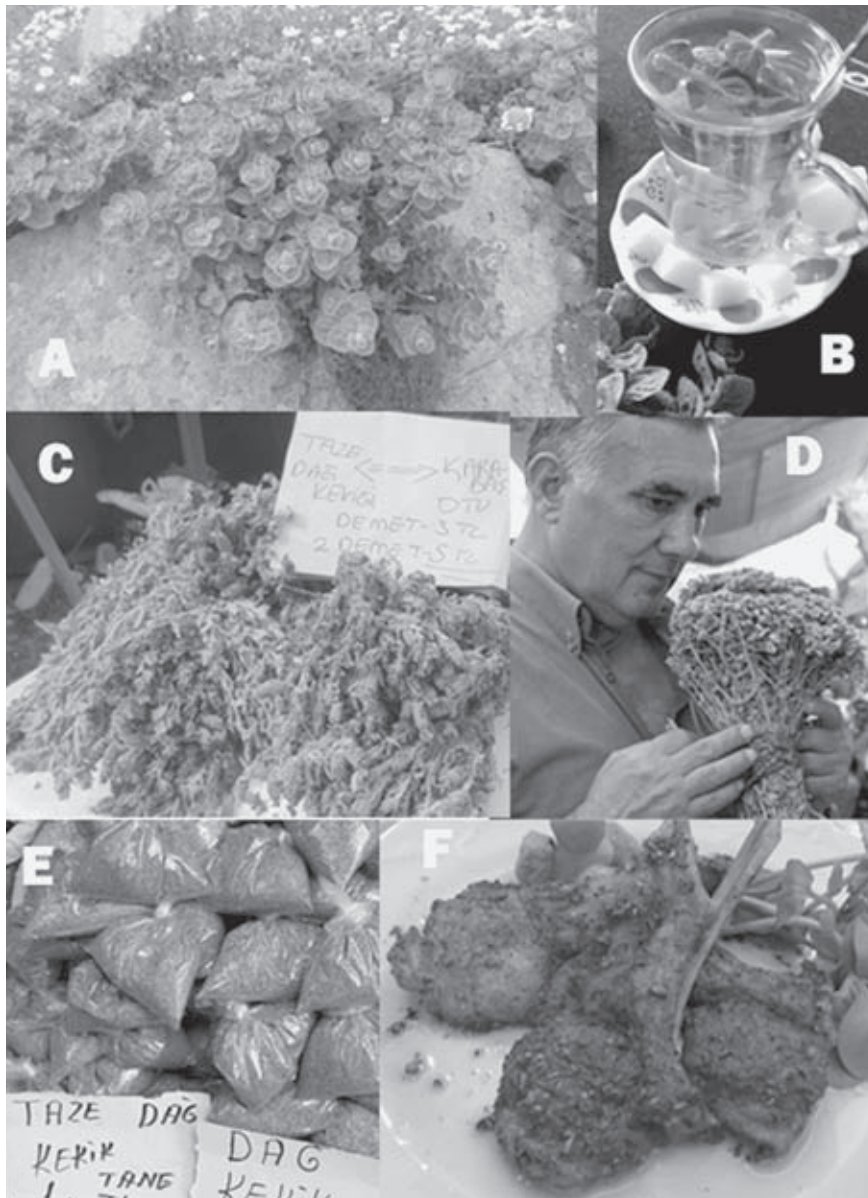


図2 イズミル地方のケキッキ (A; ベルガマ市アクロポリスに自生しているケキッキ, B; Aのケキッキをチャイハネに持っていくとお茶にしてくれる, C; チェシュメのケキッキ (左) ダーケキッキと表示, D; ディキリのケキッキ, E; ディキリのケキッキ (ダーケキッキ), F; 羊肉にケキッキをまぶして焼いたビルゾラ料理)



図3 秋に入手できるベルガマのケキッキ 花がついている

図3のケキッキは、秋に街のアクタールや市場で見られるケキッキで全草タイプである。図2のDと同じである。使用するのは花の部分であるが、実はこの丸いもの

はガク部分でこの細かい分節から白い花が出ている。この花傘状の部分を茶にしたり料理にしたり防腐剤に使う。このように、イズミル地方で見かけるケキッキは、名前がケキッキかダーケキッキ、そして使用部分が葉あるいは花を使っている。薬種商のケキッキは葉あるいは花と葉が粉々になったものである。

3. トルコのケキッキの属と種

ケキッキと呼ばれているトルコに植生している *Origanum*, *Satureja*, *Thymbra*, *Thymus* 属のトルコ語名を収集すると、表1 のようになる¹⁴⁾。

表1. トルコにある Lamiaceae (シソ科) のケキッキと総称される種とトルコ語名

属	ラテン語名	トルコ語名
<i>Origanum</i>	1- <i>Origanum acutidens</i>	zemul
	2- <i>Origanum amanum</i>	buyuk mercan
	3- <i>Origanum bargyli</i>	yarpuz mercanı
	4- <i>Origanum bilgeri</i>	tuylu mercan
	5- <i>Origanum boissieri</i>	taş mercanı
	6- <i>Origanum brevidens</i>	kaya mercanı
	7- <i>Origanum haussknechtii</i>	dağ mercanı
	8- <i>Origanum husnucan-baseri</i>	husnucan
	9- <i>Origanum hypericifolium</i>	delik mercan
	10- <i>Origanum laevigatum</i>	kır mercanı
	11- <i>Origanum leptocladum</i>	bayır mercanı
	12- <i>Origanum majorana</i>	mercankoşk
	13- <i>Origanum minutiflorum</i>	toka kekik
	14- <i>Origanum munzureense</i>	munzur mercanı
	15- <i>Origanum onites</i>	bilyalı kekik
	16- <i>Origanum rotundifolium</i>	yuvarlak mercan
	17- <i>Origanum saccatum</i>	tahtacı kekiği
	18- <i>Origanum sipyleum</i>	mor mercan
	19- <i>Origanum solymicum</i>	kuz mercanı
	20- <i>Origanum syriacum</i>	hababa
	<i>O. syriacum</i> subsp. <i>bevanii</i>	hababa
21- <i>Origanum vogelii</i>	kucuk kekik	

	22- <i>Origanum vulgare</i> <i>O. vulgare</i> subsp. <i>gracile</i> <i>O. vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i> <i>O. vulgare</i> subsp. <i>viridulum</i> <i>O. vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i> 23- <i>Origanum</i> × <i>adanense</i> 24- <i>Origanum</i> × <i>dolichosiphon</i> 25- <i>Origanum</i> × <i>haradjanii</i> 26- <i>Origanum</i> × <i>intercedens</i> 27- <i>Origanum</i> × <i>intermedium</i>	karakınık kuş zemulu kara mercan istanbul kekiği karakınık adana mercanı melez mercan sert mercan honaz mercanı ocak mercanı
Satureja	1- <i>Satureja aintabensis</i> 2- <i>Satureja amani</i> 3- <i>Satureja boissieri</i> 4- <i>Satureja cilicica</i> 5- <i>Satureja coerulea</i> 6- <i>Satureja cuneifolia</i> 7- <i>Satureja hortensis</i> 8- <i>Satureja icarica</i> 9- <i>Satureja macrantha</i> 10- <i>Satureja parnassica</i> <i>S. parnassica</i> subsp. <i>sipylea</i> 11- <i>Satureja pilosa</i> 12- <i>Satureja spicigera</i> 13- <i>Satureja spinosa</i> 14- <i>Satureja thymbra</i> 15- <i>Satureja wiedemanniana</i>	antep kayakekiği amanos kekiği cantiri kınalı kekik ıstıranca kekiği kayakekiği cibriska ada kekigi sulun kekiği arı kekiği arı kekiği eybek kekiği corba kekiği dikenli kekiği halilibrahim zahteri yedikekik
Thymbra	1- <i>Thymbra capitata</i> 2- <i>Thymbra sintenisii</i> <i>T. sintenisii</i> subsp. <i>isaurica</i> <i>T. sintenisii</i> subsp. <i>sintenisii</i> 3- <i>Thymbra spicata</i> <i>T. spicata</i> subsp. <i>intricata</i> <i>T. spicata</i> subsp. <i>spicata</i>	acıkekik akzahter eşek zahteri akzahter zahter guveykekiği zahter

Thymus	1- <i>Thymus argaeus</i>	erciyes kekiği
	2- <i>Thymus artvinicus</i>	coruh kekiği
	3- <i>Thymus atticus</i>	ergene kekiği
	4- <i>Thymus aznavourii</i>	zarif kekik
	5- <i>Thymus bornmuelleri</i>	ulu kekik
	6- <i>Thymus brachychilus</i>	mor kekik
	7- <i>Thymus canoviridis</i>	dadaş kekiği
	8- <i>Thymus cappadocicus</i>	taş kekiği
	9- <i>Thymus cariensis</i>	cam kekiği
	10- <i>Thymus cherlerioides</i>	kaz kekiği
	11- <i>Thymus cilicicus</i>	kılıcık kekiği
	12- <i>Thymus comptus</i>	boğumlu kekik
	13- <i>Thymus convolutus</i>	eğin kekiği
	14- <i>Thymus eigii</i>	çalı kekik
	15- <i>Thymus eriocalyx</i>	gul kekiği
	16- <i>Thymus fallax</i>	catri
	17- <i>Thymus fedtschenkoi</i>	cuce kekik
	18- <i>Thymus haussknechtii</i>	fırat kekiği
	19- <i>Thymus kotschyanus</i>	kekik
	<i>T. kotschyanus</i> subsp. <i>kotschyanus</i>	kekik
	20- <i>Thymus leucostomus</i>	ana kekik
	21- <i>Thymus leucotrichus</i>	dağ kekiği
	<i>T. leucotrichus</i> subsp. <i>leucotrichus</i>	dağ kekiği
	22- <i>Thymus longicaulis</i>	dağ kekiği
	<i>T. longicaulis</i> subsp. <i>chaubardii</i>	dağ kekiği
	<i>T. longicaulis</i> subsp. <i>longicaulis</i>	aş kekiği
	23- <i>Thymus migricus</i>	peynir kekiği
	24- <i>Thymus nummularius</i>	limon kekiği
	25- <i>Thymus pallasicus</i>	boz kekik
	26- <i>Thymus pectinatus</i>	sivas kekiği
	27- <i>Thymus praecox</i>	yayla kekiği
	<i>T. praecox</i> subsp. <i>caucasicus</i>	kaf kekiği
	<i>T. praecox</i> subsp. <i>grossheimii</i>	yayla kekiği

28- <i>Thymus pubescens</i>	tuylu kekik
29- <i>Thymus pulvinatus</i>	yer kekiği
30- <i>Thymus revolutus</i>	kum kekiği
31- <i>Thymus roegneri</i>	koyun kekiği
32- <i>Thymus sibthorpii</i>	top kekik
33- <i>Thymus sipyleus</i>	sipil kekiği
34- <i>Thymus spathulifolius</i>	kaşık kekiği
35- <i>Thymus striatus</i>	cizgili kekik
36- <i>Thymus subcollinus</i>	yitik kekik
37- <i>Thymus syriacus</i>	harran kekiği
38- <i>Thymus transcaucasicus</i>	kır kekiği
39- <i>Thymus trautvetteri</i>	karakose kekiği
40- <i>Thymus zygioides</i>	bodur kekiği

<https://www.bizimbitkiler.org.tr/> ¹⁴⁾ より

トルコにあるオレガノ *Origanum* 27 種, セイボリー *Satureja* 15 種, シンブラ *Thymbra* 3 種, タイム *Thymus* 40 種あり, この中でケキッキと呼ばれるものは, それぞれ, 5 種, 13 種, 1 種, 39 種である。オレガノは 27 種中 5 種のみであり, タイムはほとんど全てがケキッキとトルコ語の名前がある。kekiği は kekik が語尾変化したものである。Zahter はアラビア語で, タイムなどの名前をいう ¹²⁾。

この表のオレガノの中に *Origanum onites* が存在する。トルコ語では Bilyalı kekik といい, Bilyalı は, 円盤状という意味である。これが図 3 のケキッキである。他の種たとえばウルガレなどとは花の付き方が違い, 先端に傘状に白い花が咲く。花は紡錘のような形のところから複数出ている (図 3 の下)。*Origanum onites* は, ギリシャの島, トルコ西部, クレタ島, シチリア島に広く分布している ¹²⁾。トルコのオレガノというところの *Origanum onites* をいう ^{12) 13)}。これも別名があり, *Origanum sumyrunas* といい, スミルナ (イズミルの旧名) がついている。 ¹²⁾ 生育場所は岩場と松の木の下, 石灰岩質を好み, 標高 1400 m でも育つ。多年生植物であり, 高さ 65 センチ, 花は白色で傘のように開く。pH6-pH9 のアルカリ土壌で生育する。使用部位は花穂の部分や葉の部分である ¹³⁾。

Thymus longicaulis がトルコ語でダーケキッキであり, 分布を調べると, *Origanum onites* と同じ地域, 西トルコ海岸沿いに分布している ¹⁴⁾。

4. イズミル地方のケッキ

今度は逆に *Origanum onites* のトルコ語名 Bilyalı kekik を調べてみる¹⁴⁾。これらは西トルコ、エーゲ地方に存在している。しかし、驚くことにさらに別名があり、表2に示したように21種類もある。

表2 Bilyalı kekik の別名

	トルコ語名	名前が使われている県名
1	Ak kekik	Aydın, Muğla
2	Arı kekiği	Muğla
3	Ayaklı kekik	Balıkesir, Çanakkale
4	Beyaz kekik	Denizli, Muğla
5	Dağ kekiği	Antalya, Manisa, Muğla
6	Deli kekik	Çanakkale, Muğla
7	Eşek kekiği	Isparta, Muğla
8	Fakirkatığı	Manisa
9	Güve kekiği	Burdur
10	Güvey out	Balıkesir
11	İncir kekiği	Manisa, Muğla
12	İzmir kekiği	Çanakkale, İzmir
13	Kara kekik	Manisa, Muğla
14	Karabaş kekik	Aydın
15	Kekik	Antalya, Aydın, Balıkesir Çanakkale, Denizli, İzmir, K.Maraş, Manisa, Muğla
16	Mercanköşk	Balıkesir Çanakkale
17	Taş kekiği	Antalya
18	Taş kekik	Antalya, Balıkesir, Çanakkale
19	Topanbaşı kekik	Muğla
20	Tulu kekik	Manisa
21	Yemiş kekiği	Manisa

この Bilyalı kekik の別名にはアンタルヤ、ムーラ、マニサ県でダーケキッキという名前がある。つまり、オレガノの種 *Origanum onites* とタイムのことをケキッキといい、両者ともダーケキッキという名前もあるということになる。

5. 伝統的な使い方

①アルコール依存症，飲みすぎ

乾燥ケキッキ 50 g を 1L の熱湯に入れ 10 分後に濾過する。15 分に 15 m l 飲む。

②喘息，気管支炎，咳，感染症

ヘラオオバコの葉 5 g と乾燥ケキッキ 10 g を 250 m l の熱湯に入れ，10 分置き，濾過する。1 日 2 - 3 カップ，食事と一緒に飲む。

③腸寄生虫の駆虫

3 g の生葉を 150 m l の熱湯に入れ，10 分置いて濾過する。21 日間，朝の空腹時に飲む。一日 3 カップ。

これらは，Metee 著 “Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi”²⁾ による。

6. 結論

①トルコにて植生するケキッキは，オレガノ *Origanum* ，セイボリー *Satureja*，シンブラ *Thymbra*，タイム *Thymus* のことを呼んでいる。②またイズミル地方にて流通しているケキッキは主に Bilyalı kekik で，学名は *Origanum onites* である。

②人々が呼ぶ名前に違いが出てくるのは，オレガノもタイムも高山に育つことからダー（山の意味）を付けて呼んでいる可能性も高い。そもそも，本物の *Thymus longicaulis*，*Origanum onites* の全草を見たことがない人も多く，葉の部分をケキッキ，花の部分をダーケキッキと呼んでいる時もある。いずれにしても，オレガノとタイムに共通しているチモール，カルバクロールの香りがあるものをケキッキと呼んでいる様子で，生の植物も乾燥させたものも，その香りがあり，その香り成分が使用目的に合致しているものをケキッキとしている可能性が高い。本多の報告¹⁵⁾にあるように，村ごと移住したりするために同じ香りのあるものが同じ名前で伝わったりしているのだろう。

③ケキッキの使用方法は，ピザスパイスとして 8000 トンが輸出されていることや，トルコ国内の羊料理に使われ食される。冬健康茶が一般的であるが，アルコール依存症や咳，気管支炎や感染症，寄生虫駆虫の為の民間療法茶としても使われている。現代ではミイラ作りや遺体除菌には使われてないが，乾燥果物の防腐剤

として使われている。近年では抗酸化作用などが生活習慣病や癌に利用できないかと医療用にも注目されている。蒸留で得られるエッセンシャルオイルは医薬品に使われている。実に多くに使われているハーブである。

参考文献

- 1) Arif Pamuk, "Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi" Pamuk Yayıncılık 発行年不明
- 2) Oktay Mete, "Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi" Kabalıcı Yayınevi 発行年不明
- 3) <https://www.etimolojiturkce.com/>
- 4) Dioscorides, "De material medica", L.Y.Beck Olms weidmann, 2011.
- 5) 「ディオスコリデスの薬物誌」小川 鼎三編 エンタプライズ 1983年
- 6) Everett, N., "The Alphabet of Galen, Pharmacy from Antiquity to the Middle Age", University of Toronto press 2012
- 7) Tepe B., Cakir A. and Tepe A.S. Chem Biodivers. 13(5):504-20. 2016
- 8) Sargın SA, Akçicek E, and Selvi S. J Ethnopharmacol. 150(3):860-74. 2013
- 9) Dorman HJ., Bachmayer O., Kosa M., and Hiltunen R. J Agric Food Chem. 52(4):762-70. 2004
- 10) Sarac N, and Ugur A. J Med Food. 11(3):568-73. 2008
- 11) 武政三男 スパイスのサイエンス 文園社
- 12) Kokkini S., Karousou R. and Hanlidou, E. Herbs of the Labiatae, Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, pp.3082-3090 Elsevier
- 13) Yilmaz D. and Jasinskas A. Afr J tradit complement altern med. 2016 13(4):191-198
- 14) <https://www.bizimbitkiler.org.tr/> <http://www.tubives.com/>
- 15) 本多義昭 「ハーブスパイス漢方薬」丸善 2001