

● 駐在員ごぼれ話 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

香港編

「亀苓膏」ちゃ何な？

香港の街を歩いていると色々な店が所狭しと軒を連ねています。個人的に特に目に着くのはやはり食べ物屋。『お粥専門店では日本では見かけないな』などと考えながら歩いていると何やら見慣れない看板があります。「亀苓膏」。広東語では、グウアイ・リン・ゴウと（関西弁風に）発音します。香港のガイドブックなどには甜品（デザート）の欄に「亀ゼリー」と紹介しているものもありますが、実は立派な漢方薬なのだそう。上海や大連ではあまり知られていないようですので、今回は、この「亀苓膏」について調べてみました。

○歴史

中国広西省梧州にそのルーツがあると言われており、華南地方では古くから健康食品として用いられてきました。清朝には、宮廷の漢方甜品として珍重されており、宮廷医だった巖綺文が引退後、夏バテした農民などにこれを処方したところ非常に効き目があったとされています。「亀苓膏」の本舗として知られている「恭和堂」（1904～）の創業者・巖永昌は、巖綺文の子孫にあたる人物で、「亀苓膏」を解毒・解熱・暑気払いの特効薬として処方し、民間に広めたと言われています。

○作り方

もちろん企業秘密なので、詳しいことは分かりませんが、松の根に寄生するキノコの一種である茯苓（ぶくりょう）や甘草など数十種類の薬草を煎じ、その煮汁に亀板（亀の胸と腹の外皮を干したもの。漢方薬の一つ。）を加えてさらに煮詰めるとゼリー状に固まるのだそうです。亀板は、「金錢亀」と言う特別な亀のものが最も良いとされていますが、近年ではその保護を目的として使用せず、「草亀」を用いている店もあるようです。

○効能

清涼解熱、解毒、整腸、滋養強壮など。最近では、炎症を抑える働きや細胞を活性化する働き、免疫力を高める働きがあることも分かってきました。

美顔効果があるということで日本でも話題になったことがあったようですが、その直接的な理由は定かではありません。解毒や細胞を活性化する働きがあるのであれば、お肌にはよいのかもしれない。

○色・味

色は濃いこげ茶色でコーヒーゼリーのようです。

頬ばってすぐは甘みを感じますが、だんだん苦くなってきます。まるでどこかの漢方胃腸薬のような味ですので、グラニュー糖や蜂蜜などをかけて食べる方も見受けられます。食べ慣れると何もかけなくても苦みの奥に甘みを感じるようになってくるらしいので、美容目的の方は最初から糖分を控えられた方がよいでしょう。

○エピソード

実は、亀ゼリーが大好きな方が取引先にいらっしゃいます。この方は、香港に来られる度に1日3個のペースで「亀苓膏」を食べて帰られます。効能について伺ってみたところ、「飲茶がうまい!？」とのこと。整腸効果の表れでしょうか？



恭和堂の亀苓膏