

項目	内容
名称	ケシ [英]Opium poppy、Garden poppy、Opium、Poppy seed [学名]Papaver somniferum
概要	<p>ケシはケシ科の二年生草本。発芽防止処理をした種子がケシの実（ポピーシード）と呼ばれ、菓子類のトッピングや料理の風味づけに用いられる。発芽防止処理した種子・種子油を除く全草は「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）」に分類されるため食品に用いることはできない。なお、あへん法により、けしの液汁が凝固したもの及びこれに加工を施したもの（医薬品として加工を施したものを除く。）は「あへん」、けしの麻薬を抽出することができる部分（種子を除く。）は「けしがら」と定義され、あへん又はけしがらの吸食は禁止されている。</p>
法規・制度	<p>■ 食薬区分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ケシ 発芽防止処理した種子・種子油を除く全草：「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）」に該当する。 ・ケシ 発芽防止処理した種子・種子油：「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」に該当する。 <p>■ 日本薬局方</p>

・アヘン末、アヘン散、アヘンチンキが記載されている。

■あへん法

・ケシの栽培、あへん（ケシの液汁が凝固したものおよびこれに加工を施したもの）の採取、あへんおよびけしがら（ケシの麻薬を抽出することができる部分）の吸食、所持、譲渡および輸出入等が規制されている。

成分の特性・品質

主な成分・性質

・アヘンアルカロイド（モルヒネ、コデイン、テバイン、パパベリン、ノスカピン等）を含む ([PMID:32625895](#))。アヘンアルカロイドは種子莢中の液汁（ラテックス）に多く含まれ、熟成した種子にはあまり含まれない。ただし、不適切な処理による種子の液汁接触、種子以外の部位の混入または虫害等によって種子に液汁が浸透する場合がある。種子表面のアルカロイド量は洗浄、熱処理等によって大幅に減少する ([PMID:32625895](#)) (102)。

分析法

・種子中のアヘンアルカロイドをLC-MS/MSで分析した報告がある ([PMID:29037712](#))。
・種子を使用した茶（ポピーシードティー）中のアヘンアルカロイドをLC-MS/MSで分析した報告がある ([PMID: 28973785](#))。
・磁性カーボンナノチューブ分散固相抽出法と組み合わせたGC-MSにより、ポピーシードティー中のアヘンアルカロイドを分析した報告がある ([PMID:34688186](#))。

有効性

循環器・呼吸器	調べた文献の中に見当たらない。
消化系・肝臓	調べた文献の中に見当たらない。
糖尿病・内分泌	調べた文献の中に見当たらない。
ヒトの生殖・泌尿器	調べた文献の中に見当たらない。
脳・神経・感覚器	調べた文献の中に見当たらない。
免疫・がん・炎症	調べた文献の中に見当たらない。
骨・筋肉	調べた文献の中に見当たらない。
発育・成長	調べた文献の中に見当たらない。
肥満	調べた文献の中に見当たらない。
その他	調べた文献の中に見当たらない。

参考文献

- (22) メディカルハーブ安全性ハンドブック第1版東京堂出版林真一郎ら監訳
(101) 健康・機能性食品の基原植物事典 中央法規
(102) COMMISSION RECOMMENDATION of 10 September 2014 on good practices to prevent and to reduce the presence of opium alkaloids in poppy seeds and poppy seed products
(91) Registry of Toxic Effects of Chemical Substances (RTECS).
[\(PMID:32625895\) EFSA J. 2018 May 16;16\(5\):e05243.](#)
[\(PMID:34458851\) Anaesth Rep. 2021 Aug 21;9\(2\):e12130.](#)
[\(PMID:32629445\) Neonatology. 2020;117\(4\):529-531.](#)
[\(PMID:28543087\) J Forensic Sci. 2018 Mar;63\(2\):614-618.](#)
[\(PMID:28973785\) J Forensic Sci. 2018 Jul;63\(4\):1229-1235.](#)
[\(PMID:33435745\) Clin Toxicol \(Phila\). 2021 Aug;59\(8\):746-755.](#)
[\(PMID:29037712\) Food Chem. 2018 Mar 1;242:443-450.](#)
[\(PMID:34688186\) Forensic Sci Int. 2021 Dec;329:111052.](#)