

1. 本研究は、栄養学上重要かつ調理上にも広く使用されている澱粉粒について、その形態学的な分析の必要を認め、行なっている研究の一連のものである。

50余種の植物の澱粉粒を観察した結果を前回までに、澱粉粒の形、大きさ、hilum(核)の位置が異り、また形態学的には単粒、複粒、半複粒と三つに分類されるが、荳科植物の種実の多くに半複粒を認めたので報告したが、現在も続けている。

2. 試料および方法は、前回と同様に、植物の食用部を磨碎して澱粉を抽出精製して slido glass に並べ普通の顕微鏡、位相差顕微鏡、偏光顕微鏡により観察した。

3. つぎのような成果、すなわち同一植物にても、澱粉の貯蔵部位により、澱粉粒の形、大きさに差異を認めた。例えば、かぼちゃの果肉部と種子では、果肉部の澱粉粒は大きく丸いものが多い。ほかに糸南瓜の果肉部と種子、おにゆりの鱗茎と実、れんこんの地下茎と実等について同様の結果をえたので報告する。