

奈良女大家政 ○吉倉 和子
浜口 陽一

1. 黒大豆は、煮豆として用いられ、特に正月料理の欠かせないものの一つとなっているが、これは、その味と共に、その色彩効果が賞用されるためと考えられる。黒大豆の色素については黒田氏等(1936)によって研究され、一つの結晶色素を得、このものがcyanidin-3-monoglucosideであることを報告している。しかし我々は黒大豆の色素はもっと複雑なものではないかと考え、黒大豆色素の単離結晶化とその同定を試みた。

2. 丹波黒大豆種皮を1%塩酸メタノールで抽出し、この溶液をカラムクロマトグラフィー、ペーパークロマトグラフィーにより分別、結晶化をはかり、2種の結晶色素を単離し、それぞれについて、ペーパークロマトグラフ、吸収スペクトル、加水分解物等をしらべ、本結晶の同定を行った。

3. 得られた結晶はそれぞれ標品と Rf 値が一致すること、また一つはシアニジン 1 分子とぶどう糖 1 分子から、他の一つはデルフィニジン 1 分子とぶどう糖 1 分子から構成され、ぶどう糖はいずれもアグリコンの 3 の位置に結合していること等から、cyanidin-3-monoglucoside と delphinidin-3-monoglucoside であることを見出した。