

《緒言》 藍を栽培して、自ら染色してみようとする人が増えている。藍染めには、生葉染めと建て染めがあるが、自ら栽培した藍は、新鮮なうちに生葉を使って絹や羊毛を染めることができる。これは、藍の葉に含まれるインジカンを利用したものであるが、インジカンは、葉が枯れるとすみやかにインジゴに変化してしまう。したがって、生葉染めは収穫時にしか行うことができない。藍の葉中のインジカンを長期に保持できれば、新鮮な藍の生葉が収穫可能な時期以外でも「生葉染め」を行うことができる。そこで、藍の葉中のインジカンの保存性と安定性を、葉の処置条件を変えて調べた。

《方法》 収穫したタデ藍の生葉を、自然乾燥、加熱乾燥、電子レンジによる乾燥をさせ、含まれるインジカンの量を、インジカンを葉から熱湯抽出し、酸性条件でイサチンと反応させインジルピンに誘導して、その量を定量することで調べた。

《結果と考察》 藍の葉中のインジカンが、どの程度保持されるかについて調べたところ、自然に乾燥した場合は、葉に含まれている酵素と接触するため、すみやかに減少し、ほとんどがインジゴに変化した。また、熱のみによる乾燥でも、かなりのインジカンがインジゴに変化した。それに対して、電子レンジで加熱乾燥させた場合は、90%以上のインジカンが保持された。電子レンジで乾燥した葉中のインジカンは、保存性が高く、室温で数カ月保存した後もほとんど減少しなかった。自然乾燥した藍の葉中の、インジカンをインドキシルに分解できる酵素の活性も数カ月間保つことができるので、この二者を用いれば、藍の葉の収穫後何カ月にもわたって、いつでも「生葉染め」（インジカンを利用した藍染め）を行うことが可能であった。