

# 薏苡仁の成分に就て

教 授 農學博士 吉 村 清 尚

農學得業士 相 良 長 輝

薏苡(Coix lacryma L.)は禾本科に屬する一年草にして莖の高さ四一五尺に達し夏七月の頃梢上葉腋に花を開き後淡褐色の光澤ある穀粒を結ぶ其の内部の種仁は麥に似たるものにして外部は淡褐色の薄皮を被り内部は白色なりこれを嚼めば糯米の如く齒間に粘着す。薏苡仁は古來滋養分に富み強壯劑として特效ありと傳へらるゝも未だ學術的に研究せし者あるを聞かず。是れ著者が本研究に着手したる所以なりとす。

## (第一) 種實の組成

供試品中殻皮を脱せざるは鹿兒島高等農林學校農場の生産に係り脱殻せるものは大阪市場に於て購入せるものなり。

### 風乾態種實百分中

全種實 種仁(殻皮を脱せるもの)

水分 一一〇九四 八四八五

粗蛋白質 一六〇一九 一七五七六

粗脂肪	三六〇一	七一五〇
粗纖維	三三三〇	二〇三五
可溶無窒素物	六一〇〇八	六二四二九
粗灰分	四九四八	二三二五
澱粉	五〇·三三三	五一五八一
全窒素	二五六三〇	二八一二一
蛋白質窒素	二二〇四〇	二二三六三
非蛋白質窒素	〇三五九〇	〇五七五八
種仁百分中		
粗灰		
炭素及び有機物	五六·一三九	二·三一四〇
珪酸及び砂	一〇·一五	一九·九五〇
加里	八七·五三	二·五〇八
曹達	一一·〇〇	五·二五八
石灰	二三·〇六	二一·八四四
苦土	九·五八一	三·一六九
酸化鐵	一三·九〇	

一八九七六

四三・二六四

○七〇三

一六〇三

痕 跡

○○四

○一〇〇

一〇〇〇七

一〇〇〇一〇

○○七

○○二〇

前記分析の結果に據り風乾種仁百分中無機組成分の量を算出すれば左の如し。

水 分

八・四八五

二八一二

〇・四六九

〇・〇五八

〇・一二二

〇・五〇八

〇・〇七四

一〇〇六

〇・〇三七

〇・〇五四

磷 硫 硫 磷 碳 酸 酸 素 計  
素 酸 酸 酸 酸 素

薏苡仁の成分に就て

痕 跡

以上の成績に據りてこれを觀れば薏苡仁は蛋白質・脂肪・灰分就中磷酸・加里・石灰・苦土等に著しく富めるを知るなり。

### (第二) 種實より蛋白質(コイシン)の分離

供試品(風乾種仁)より蛋白質を分離調製するに先だち各種の溶剤に溶解すべき窒素を定量したり。其の結果を示せば左の如し。但し供試品百分に對する窒素量を示す。

水に可溶窒素

○・四〇四

水に可溶窒素中水酸化銅に沈澱せらるゝ窒素アルブミン窒素

○・一六八

一〇% 鹽化ナトリウム液に可溶窒素

○・五三九

七〇% 溫酒精に可溶窒素

一八一九

○・二% 苛性曹達液に可溶窒素

二・一五五

七〇% 酒精に溶解せずして○・二%

○・三三六

苛性曹達液に可溶窒素

右の成績によりてこれを觀れば薏苡仁中の蛋白質は主としてプロラミン(Prolamine)及びグルテリン(Gluteline)族の蛋白質より成れるを想像し得べし。仍て著者はプロラミン族蛋白質を可及的純粹に分離せんと欲し溶剤として七〇% 酒精を採擇せり。

細末にせる供試品をフラスコに採りこれに約二倍容の七〇% 酒精を加へ湯浴内に於て約六〇度の温にて浸出すること前後二回にして浸出液を集め低壓の下に大部分の酒精を蒸溜し去りたる後殘留液を冷水中に攪拌しつゝ注入すれば蛋白質は纖維状を呈する粘氣強き塊と

なりて析出す。これを母液より分離し再三水を以て洗滌すれば稍不純の蛋白質を得べし。

斯くして大部分の蛋白質を採り去りたる母液は溷濁し尙蛋白質を含有せるを以てこれに食鹽を飽和するに至るまで投加溶解せしむれば液中の蛋白質は鹽析せられて粉末状となり器底に沈澱す。仍てこれを濾紙上に集め濾液に鹽化物の反應なきに至るまで數回水洗すれば殆ど純粹に近き蛋白質を得るなり。

前述の方法に依りて調製したる粗製の蛋白質は乾燥物百分中一五%内外の窒素を含み稍純粹の蛋白質に近きものなれども尙少量の澱粉・脂肪・灰分等を含有するを以てこれを再び七〇%酒精に溶解し前記の方法に依りて水より析出せしめ良く洗滌乾燥せしめたる後更にエーテルを以て脱脂精製すれば一六・四五%の窒素を含有する蛋白質を得べし。

斯くして精製せる蛋白質は外觀小麥のグリアチン(Gliadin)に酷似しこれを空氣中にて灰化せしむるも殆ど灰分を止めずミロン氏反應・ビウレット反應等の普通の顯色反應を呈す。著者は該蛋白質にコイシン(Coicin)なる名稱を與へんと欲す。

### (第三) コイシンの加水分解

#### (一) コイシンの硫酸分解物中チロジン及びチアミノ酸の分離

粗製コイシン(一五・八九%窒素、〇・三二%水分、〇・五二%灰分を含む)一〇〇瓦を圓底フラスコに入れこれに二五%硫酸六〇〇gを加へ二四時間砂浴上に煮沸し放冷せしめたる後吸引濾別洗滌して不溶解物を別ち濾液につき定量分析を行ひたる結果左の如し。

硫酸に可溶窒素

一三・九三%

## 同上に不溶解窒素

一九六%

## 硫酸溶液中アムモニア態窒素

三三八%

同上  
燐ウオルフラム酸に沈澱せらる  
窒素(アムモニア態窒素を除く)

一一四%

## 同上其他の窒素

九四一%

今コイシン中の可溶窒素量を一〇〇とすれば各種窒素の割合左の如し。尙比較の爲に小麥蛋白質グリアデンの分析成績を附記す。

## コイシン

一〇〇・〇

## グリアデン

一〇〇・〇

## アムモニア態窒素

二四・二六

## アムモニア態窒素

八・一八

## アムモニア態窒素

六・一七

## 其他の窒素

六七・五六

## 其他の窒素

六九・三六

又硫酸分解液中燐ウオルフラム酸に沈澱せらるべき窒素は主として有機鹽基に屬するを以て別記のコッセル氏法に依りて定量分析を行ひ左の結果を得たり。

## 有機鹽基態窒素百分中

## ヒスチヂン態窒素

一一・三一

## アルギニン態窒素

八六・〇〇

## リジン態窒素

二九六

硫酸分解液の全部を探りこれに苛性バリタを加へて精密に硫酸を沈澱濾別したり。但し此

の場合に於て析出せる硫酸バリウムの沈澱を吸引濾別し其の濾液が全くミロン氏反応を呈せざるに至るまで數回反覆温湯を以て洗滌するを要す。斯くして得たる全濾液を集め低壓の下に蒸發濃縮せしめたるに漸次チロジンの針狀結晶を析出したり。粗製のチロジン中にはロイシンを混在せるが故にこれを分離せんが爲に水酢酸を以てチロジンを溶解せしめ再結晶せしめたるに供試ロイシン百瓦に對し三・三瓦の純結晶を得たり。本品を真空中一〇〇度に乾燥したる後窒素を定量せるに其の結果左の如し。

○・一四三四瓦供試品

○・○一一三瓦窒素

八・八八% 窒素

計算數(Tyrosin : C<sub>9</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>3</sub>)

七・七四% 窒素

チロジンを分離せる母液に硫酸を加へて全液の約5%に達せしめ鱗ウオルフラム酸を加へ生成せる沈澱を常法に依り苛性バリタを以て分解し遊離鹽基溶液となしこれに炭酸瓦斯を通じて飽和せしめ鹽化第二水銀の飽和溶液を加へしに白色の沈澱を析出したり。

鹽化第二水銀沈澱 前記鹽化第二水銀の沈澱は母液と共に一晝夜間放置したる後吸引濾別し少量の水にて洗滌し更に粘土板に塗布乾燥せしめたる後硫化水素を以て分解し硫化水銀の濾液を蒸發濃厚ならしめ真空エキシカートル内に放置せしに柱狀の結晶を析出したり。

本品はバウリ氏のデアゾ反應を呈し其の收量僅少なりしを以てこれをピクリン酸鹽に轉化せしめたり。ピクリン酸鹽は黃色柱狀の結晶にして水に溶解し易く毛細管内に熱すれば八九度にて熔融する等ヒスチドンルピクリートのそれと一致するを認めたり。

硝酸銀及びバリタ沈澱 前項鹽化第二水銀沈澱の濾液は硫化水素を通じて水銀を去り濾液

を蒸発濃縮して硫化水素を驅逐したる後硝酸銀を加へて鹽素を除き更に硝酸銀と苛性バリタとを過剰に加へてアルギニンを沈澱せしめたり。本沈澱は鹽酸と硫酸とを以て銀及び不純物として混在せるバリウムを除去し濾液に更に燐ウォルフラム酸を加へ生成せる沈澱をば常法の如くバリタにて分解し遊離鹽基溶液となし硝酸にて中和し蒸發濃厚ならしめアルギニンを硝酸鹽として析出せしめたり。

アルギニン硝酸銅鹽 前記硝酸鹽の一部を採り水に溶解し新調の水酸化銅を加へて煮沸し生成せる濃青色の溶液を徐々に蒸發濃縮したる後真空エキシカートル内に放置せしに漸次濃青色針狀の結晶を析出したり。本品は毛細管内に熱すれば一一五度にて熔融し二三四度にて分解するを認めたり。尙本品の一定量を採り真空内一〇〇度に乾燥し銅を定量せし結果左の如し。

○・一三七二瓦供試品 ○・〇一〇二瓦酸化銅 = ○・〇一六一四瓦銅 = 一・七六%銅  
計算數 [Arginin kupfernitrat :  $(C_6H_{14}O_2N_4)_2Cu(NO_3)_2$ ]  
一・一八六%銅

硝酸銀及びバリタ沈澱の濾液 前項硝酸銀及びバリタ沈澱の濾液に鹽酸及び硫酸を加へて過剰の銀及びバリウムを除き濾液を蒸發濃厚ならしめたる後燐ウォルフラム酸を加へしに只僅少の白色沈澱を生ずるに過ぎざりしが故にリジンに就きては特に精査せざりき。

チアミノ酸の分離定量法 硫酸分解液の一定量を採りこれに燐ウォルフラム酸を加へ生成せる沈澱を一晝夜間母液と共に放置したる後濾別し良く五%硫酸を以て洗滌し苛性バリタにて分解を行ひ遊離鹽基溶液を作りこれに炭酸瓦斯を飽和せしめ鹽化第二水銀の飽和水溶

液を加へて得たる沈澱に就きケルダール氏法によりて窒素を定量しこれをヒスチアン窒素となす。次にヒスチアン鹽化水銀の沈澱の母液に硫化水素を通じて水銀を除き濾液に硝酸銀を加へて鹽素を除去したる後更に硝酸銀とバリタとの過剰を加へ生成する暗褐色の沈澱を濾紙上に集め其の窒素をば同じくケルダール氏法に依りて定量しこれをアルギニン窒素となす。又硝酸銀及びバリタ沈澱の濾液に鹽酸と硫酸とを加へて銀とバリウムを除去せらる後濃縮して燐ウオルフラム酸を加へて沈澱せしめ其の中の窒素を定量しこれをリジン窒素となす。

## (二) 鹽酸分解物中アミノ酸の分離

粗製コイシン三〇〇瓦を圓底フラスコに入れ鹽酸(比重一・一五)一八〇〇氷を加へ砂浴上にて煮沸せしむること約二〇時間にして火を去り冷却せしめたる後不溶解物を分ち殘滓を十分に洗滌し全濾液を低壓にて蒸發濃厚ならしめ乾燥鹽酸瓦斯を通じて飽和せしめ一晝夜間冷所に放置したるにグルタミン酸鹽酸鹽の結晶を多量に析出し其の收量約五四瓦に達したり。グルタミン酸(Glutaminsäure:  $C_5H_9NO_4$ ) 前條粗製のグルタミン酸鹽酸鹽の一部を採り水に溶解し鹽酸瓦斯を通じて飽和せしめたるに柱狀の結晶を得たり。本品は毛細管内にこれを熱すれば一九八度にて熔融す。尙本品の一定量を眞空内一〇〇度に乾燥したる後鹽素及び窒素を定量したる結果左の如し。

○・一四六〇瓦供試品      ○・〇二七九瓦鹽素Ⅱ一九・一一%鹽素  
○・三六五〇瓦供試品      ○・〇二七七瓦窒素Ⅱ 七・五九%窒素

七・六三% 窒素

前記グルタミン酸塩酸鹽を分離せる母液は更に低壓に於て濃縮したる後無水酒精を加へ且つ鹽酸瓦斯を通じて飽和せしめ再び低壓の下に濃縮したり。斯くすることと都合四回にして十分アミノ酸をエステル化せしめ以下フイツシャー氏の方法に則り遊離エステルを造りこれを一二耗の減壓に於て分別蒸溜に附したり。

	蒸溜瓶外の溫度	溜出液の量
第一部	九七一一二〇度迄	一五・五瓦
第二部	九七一一二〇度	六三・〇瓦
第三部	一二〇一一五〇度	四二・〇瓦
第四部	一五〇一二一〇度	一八・〇瓦

右の内第一部第二第三分溜液は何れも水を加へてアルカリ反應の消失するまで煮沸したる後蒸發濃縮して得たる結晶につき再三分別結晶法を行ひアラニン・ロイシン・ヴァリン・プロリン等を分離し得たり。又第四分溜液はこれに五倍量の水及び五倍量のエーテルを加へて振盪しフェニルアラニンエステルをエーテル層に轉溶せしめたる後バリタ水を以て鹼化したり。而してエーテル層を分ちたる水層をばバリタにて鹼化したる後硫酸にてバリタを除去したるに少量のアスパラギン酸を得たり。今此等のアミノ酸につき再結晶精製して分析したる結果左の如し。

○○○○○(Leucin : C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>O<sub>2</sub>N) ロイシンは第一より第三分溜液に至る各部に現る。即ち各溜出液を鹼化後蒸発して析出せる結晶をば先づ無水酒精にて處理してプロリンを去り分別結晶を行ふときはロイシンは最初に板状の結晶として析出す。本品は光輝ある結晶にして水に稍々溶け難く其の水溶液に硫酸銅の稀薄液一滴を加ふれば青色を呈し又鹽化第二鐵液の一滴を加へて熱すれば赤紅色を現す。本品の一定量を真空中一〇〇度に乾燥したる後窒素を定量したるに其の結果左の如し。

○・一五八七瓦供試品

○・○一六九七瓦窒素 = 一〇・六七% 窒素

計算數(Leucin : C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>O<sub>2</sub>N)

一〇・六九% 窒素

●●●●●  
ロイシン銅鹽[Leucinkupfer : (C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>O<sub>2</sub>N)<sub>2</sub>Cu] 前記ロイシンの一部を採り水に溶かしこれに炭酸銅を加へ煮沸して生成せる青色液を徐々に蒸發濃縮すれば淡青色鱗片狀の結晶を析出す。本品を真空中一〇〇度に乾燥して銅を定量せるに次の如き結果を得たり。

○・一三一〇瓦供試品 ○・○三一一瓦酸化銅 = ○・○二五六五瓦銅 = 一九・五八% 銅  
計算數(Leucinkupfer : (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>2</sub>N)<sub>2</sub>Cu)

一九・六四% 銅

○○○○  
(a-Aminoisovaleriansäure : C<sub>5</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>2</sub>) ヴァリンは主として第二第三分溜液中に於て析出せり。本品は板狀の結晶にして多少の苦味を有す。毛細管内に熱すれば昇華して分解するも密封管内にて熱すれば三〇〇度以上にして熔解す。其の一定量を採り真空中一〇〇度に乾燥したる後窒素を定量せる結果左の如し。

○・三四一八瓦供試品

○・○三九六瓦窒素 = 一一・五九% 窒素

計算數(Valin : C<sub>5</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>2</sub>)

一一九六%窒素

・・・・・・・・・・・・  
ヴァリン銅鹽[Valinkupfer : (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>2</sub>Cu] 前記ヴァリンの一部を水に溶かし炭酸銅を加へて煮沸し生成せる青色液をば蒸發すれば青色板狀の結晶を析出す。之をメチルアルコールにて處理し水溶液より再結晶せしめたる後一定量を取り銅を定量せるに其の結果左の如し。

○・一〇一四瓦供試品 ○・〇一一七四瓦酸化銅 = ○・〇一一八九瓦銅 = 二一・五八%銅

計算數[Valinkupfer : (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>2</sub>Cu]

二一・四九%銅

アラニン(Alanin : C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>) 分別結晶法に依り處理せるにヴァリンに次で析出せり。本品は針狀の結晶にして甘味を有し燐ウオルフラム酸によりて沈澱せらる。一定量を取り窒素を定量せる結果左の如し。

○・一六六〇瓦供試品

○・〇四一二七一瓦室素 = 一六・〇六%窒素

計算數(Alanin : C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>)

一五七三%窒素

プロリノ(Prolin : C<sub>5</sub>H<sub>9</sub>NO<sub>2</sub>) 第一より第三に至る分溜液を鹼化して得たる結晶を無水酒精にて處理し再三精製するときは針狀若くは柱狀の結晶となる。本品は明かにピロール反應を呈し燐ウオルフラム酸によりて沈澱す。これを銅鹽に變じ銅を定量せるに左の結果を得たり。

○・一三一七〇瓦供試品 ○・〇一一七三瓦酸化銅 = ○・〇一九八瓦銅 = 二一・七六%銅

計算數[Prolinkupfer : (C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>NO<sub>2</sub>)<sub>2</sub>Cu]

二一・七九%銅

フェニルアラニン(Phenylalanin : C<sub>9</sub>H<sub>11</sub>NO<sub>2</sub>) 前述の如くエーテル層に轉溶せるフェニルアラニンエステルを分離し鹽酸鹽に變ぜしめ窒素及び鹽素を定量せり。

○・一五七四瓦供試品

○・〇一八二一瓦窒素 = 七・〇七% 窒素

○・一三一四瓦供試品

○・〇一一一一四瓦鹽素 = 一七・六九% 鹽素

計算數(Phenylalaninhydrochlorat :  $C_9H_{11}NO_2HCl$ )

六九五% 窒素

一七・五八% 鹽素

尙本品の一部を重クロム酸カリウムと硫酸とを加へて熱したるにフェニルアセトアルデヒドの固有の臭氣を發し又他の一部を探りビロール反應を試みしに積極的結果を與へたり。アスパラギン酸(Asparaginsäure :  $C_4H_7NO_4$ ) 收量僅少なりしを以て全部銅鹽に轉化せしめたり。本品は淡青色針狀の結晶にして水に溶解し難し。これを毛細管内に熱すれば二一八度に於て熔解す。尙一定量を探り眞空内一〇〇度に乾燥し銅を定量したり。

○・一五一瓦供試品

○・〇六一一瓦酸化銅 = ○・〇四八八瓦銅 = 三一・三一〇% 銅

計算數(Asparaginsäurekupfer :  $C_4H_5NO_4Cu$ )

三一・六六% 銅

加水分解の成績摘要 供試コイシン一〇〇瓦より實際分離し得たる分解生成物の量左の如し。尙比較の爲に小麥蛋白質グリアデンの加水分解の成績を附記すべし。

コイシン

グリアデン

グリココル

一

○・五〇

〇・〇〇〇

アラニン

四・三一〇

〇・一一一

ヴァリン

一・一・一〇

五・六一

プロリン	二〇〇	七〇六
フェニルアラニン	一二〇	二三五
アスパラギン酸	〇二〇	〇五八
グルタミン酸	一五〇〇	一五〇〇
セリン	—	—
シスチン	—	—
オキシプロリン	—	—
チロジン	三三〇	三七・三三
アルギニン	一七〇	〇・一三
ヒスチジン	〇一五	〇・四五
リジン	—	—
アムモニア	三・三八	一・二〇
トリプトファン	五・一	三・一六
存在	〇〇〇	〇・六一
存在	五・一	—

## 結論

一、薏苡仁中の蛋白質は主として酒精に溶解すべきプロラミン族の蛋白質より成る。而して著者は此種の蛋白質にコイシンなる名稱を附せり。

二、薏苡仁中の蛋白質は普通の禾穀の種實に比すれば蛋白質・脂肪・灰分就中磷酸・カリ・石灰・苦土等に富むを特色とす。

三、コイシンは其の性状小麥の蛋白質グリアチンに酷似すれども其の酸分解生成物に至りては大に趣を異にしコイシンは特にロイシン・チロジン等に富みグルタミン酸を含むこと比較的少し。(大正八年三月記)