

カロチノイド色素・クチナシ



クチナシの可愛い実を見つけたので数個だけ採取して来た。クチナシはアカネ科クチナシ属の常緑低木である。

10-11月ごろに赤黄色の果実をつける。この果実は熟しても割れないため、「口無し」という和名の由来となっている説もある。他にはクチナワナシ(クチナワ=ヘビ、ナシ=果実のなる木、つまりヘビくらいしか食べない果実をつける木という意味)からクチナシに変化したという説もあるらしい。



もったいないと思いつ
つ実を切断してみた



黄色い果肉に包まれて
33個の種子が現れた

そういえば！・・・クチナシって確か黄色の染料に用いられていたという話を思い出して、調べてみた

果実にはカロチノイドの一種・クロシン(Crocin)が含まれ、乾燥させた果実は古くから**黄色の着色料**として用いられた。また、発酵させることによって**青色の着色料**にもなる。これは繊維を染める他、食品にも用いられ、サツマイモや栗、和菓子、たくあんなどを黄色に染めるのに用いられる。また、大分県の郷土料理・黄飯の色づけにも用いられる。クロシンはサフランの色素の成分でもある。

とあった。



下に敷いていた紙が赤
黄色に染まっていた



この赤黄色い果汁が、布を美しい黄色に染め上げたのである

試しに木綿の布切れを染めてみた

見事に真っ黄色に染まり上がった。でも、あまり光には強くないらしい。ということは色あせが激しいということなのだろう。



実の中の種ごと水に溶かし
白い木綿の布切れを浸す



一晩浸したままにする



よく水洗いせい乾燥させて
出来上がり