

有 用 植 物



有用植物

牧野富太郎

今回は牧野先生が御多忙でしたから御話を聞いて記者がかきつけたのです。文章のまづいのは記者のせゐです。

かゝおのき

は我々の飲用するコ、アをとる植物で、熱帯亞米利加の原産でアチギリ科の植物である。木は十五呎乃至四十呎にも達し、其樹幹及び大きな枝の周圍に圖の様な果實を著生する。この果實はよく出来れば六乃至九吋の長さになるもので、色は赤、灰色又は黄色である。内には二十個乃至四十五個の種子を生ずるが、其種と種との間は寒天の様質のもので満たされて居るから、其有様は豆をトコロテンでかためた様である。この豆からココアがとれるのである。其豆の成分は色々なものから成立つて居るが、テチアロミンと云ふものがココアに特有な風味を與へるもので、外のものは茶やコーヒーになるコフェインと云ふ様なものを含ん始めとし、色々營養になるものを含ん

で居る。しかしこの實は其儘すぐ使はれるのでなく、これを醗酵させて始めて使はれる様になるもので、吾々の口に入る様になつたものは、グリコシドの酸化の結果生じたものである。この木は寒氣に耐えないから、華氏六十度以下の地方では栽培出来ないもので世界中で一年三十萬噸内外の種子が出來、日本では年々約二十萬圓のココアを輸入して居る。またココアからはチヨコレートを製する。但しチヨコレートの甘いのは砂糖を加へるからである。

コーヒーのき

コーヒーの飲用は

我國では年々増えるばかりであるが、この木も日本では出来ない。小笠原などで栽培して居るが、これは見本に栽培して居る程度である。この木はアカ

ネサリ科に屬し圖にある様なアチキの實位の赤果が出来る。其内に種子が二個ある。其種子をいり夫を粉にして熱湯を注げば、まづコーヒーとして飲むことが出来る。コーヒーには色々な種類があり、また産地により風味を異にする、現世界の最上のコーヒーとして亞刺比亞のモカの産が名高い。其他アラシ、ジャマ、セイロン、布哇の様な温い處でどこでも出来るが産地により風味が異ふ。日本ではアラシのものが多く使はれるが、少くとも日本に來るアラシコーヒーは決して優良なものとは云へない。世界中でコーヒーは二十五億封度も出来るが、其内アラシ丈で十七億封度位も出来る。日本では一年に四十六萬圓位輸入して飲んで居る。コーヒーを飲み過ぎると眠れないのは、其内にコフェインと云ふ神經を興奮させる物質を含んで居るからである。

茶

はツバキやサザンクラと同じく山茶花科の灌木で東亞の原産である。この木の若芽を摘んで後蒸し

焙爐で乾かし乍ら採み、吾人の日常飲用する綠茶を製するのである。この茶は日本人が飲用するばかりでなく、年に二千萬圓以上も外國へ賣るのであるから、重用な物産の一である。紅茶は綠茶と同一の植物から製するのであるが、製法が違ふ爲めあの様な色と風味を有するものになるのである。茶も多く飲めば眠れないのは、其内にテインと云ふコーヒーと同じ成分があるためである。支那で茶を飲み始めたのは西洋紀元前からのことで、其日本に傳つたのは、聖武帝の御宇であつたと云ふことである。茶の主要な産地は東京附近では武州の狭山であらうし、こゝには非常に古い茶の木がある。これは狭山で茶を栽培し始めた當時からのものである。がまた近年静岡附近を中心として茶樹の栽培が盛んになつて來たが、これは多く輸出茶の原料となるのである。

あとは次の號にのせます。豫定より多くいたゞいたものですから、のせきれなかつたのです。