

黄色血礮塩製造にサナギの応用
在松山 村田康太郎

薬学雑誌 201号 1069頁(1898)

「県下ことに喜多郡においては養蚕の業，非常に旺盛にして穀野変じて桑田となり，野婦鋤を棄て卵紙を作る。(略)」当時の論文の常でこれも格調高い書き出し。

「斯くの如く隆盛なる製糸場より出すサナギ(繭を水中に煮沸し生糸を採繰し了りたる後，残留する蛹虫の死せるもの)の量も亦非常の多額に及ぶといえども当業者は其の利用の法を知らず。徒に無用の長物として否桑田の肥料として低廉の値を以って之を売却せり」 えっ？ 私が子供のころ食べていたものを愛媛は明治31年でも捨てていたのか。長野では養蚕農家が減り最後の桑畑がリンゴやブドウ畑になる昭和40年頃まで，これを砂糖と醤油で煎りどんぶりに

盛り，漬物と共に10時半と3時のお茶に出していた。ドキョという，あのグロテスクな姿と独特の味は忘れられない。

さて，さなぎの有効利用法として目的製品の黄色血礮(滷，口)塩とは，黄血カリ， $K_4[Fe(CN)_6]$ のこと。当時，死肉乾血毛皮蹄角などの動物性廃棄物を，溶融せる炭酸カリに加え，得られる蔵化加里に鉄クズなどを加えて作っていた。本論文は製造収率と製品の窒素含有率から品質を分析，蚕のさなぎを他の原料の場合と比較している。安価，安定原料というだけでなく，柔らかい蛹は特に操作の簡便さ，燃料の節減において優れており最も有望であるという。黄色血礮塩は， KCN や顔料プルシアンブルー $Fe^{3+}[Fe^{2+}(CN)_6]_3$ の製造原料だった。黄血カリは今 $NaCN$ から作るから，原料と製品の立場が逆になっている。当時の薬誌は殖産興業に貢献する薬学者の記事が多い。

小林 力