

數回ノ精製後融點一二二五度ヲ呈シ肉桂酸ト混ズルモ其融點ヲ變化セズ、又其〇〇五瓦ヲトリ之ニ三耗ノ一〇  
 勿過「マンガ」酸加里ヲ注グトキハ明カニ「ベンザルデハイド」ノ香氣ヲ感得スルヲ得タリ、又是ヨリ「バラナイト  
 ロ」肉桂酸ヲ製セント試ミタルガ材料甚少カリシ爲充分ナル精製ヲナスヲ得ズ又元素分析モ施行スルヲ得ザリシト  
 雖以上ノ諸點ヨリ此溜分ガ肉桂酸ノ「エステル」ヲ含有スルコトハ明カナリト認ム、「フェノール」性物質ハ「エー  
 ール」ニ類スル香氣ヲ呈シタリト雖鹽化第二鐵ニ對スル呈色反應甚微弱ナリ故ニ恐ラクハ「バラ」位置ニ二ツノ水酸  
 基ヲ有スル化合物ナランカ、肉桂酸ノ化合セル基體ガ何ナルカニ就テハ著者未充分ノ證ヲ得ザレドモ鹼化生成物中  
 「エーテル」ニ可溶性ヲ呈スル部分ハ三耗半ノ厩下ニ分溜シタルニ一部ハ七十度乃至八十五度ニ於テ溜出シ少シク  
 「テルピネオール」ニ類スル香氣ヲ呈シ一部ハ九五度乃至一二〇度ニテ蒸溜スルコトヲ認メタリ但其分量甚シク少量ニ  
 シテ「アルコール」ノ檢索ヲナスコトヲ得ズ此等ハ恐ラクハ「テルペンアルコール」ト「セスキテルペン」トヨリ成ルモ  
 ノナランカ。

結 論

- 一 月桃葉ハ夏期生長盛ナルトキニ於テハ約二千分ノ一ノ揮發成分ヲ有ス
- 二 月桃葉ノ揮發成分中最主ナルモノハ右旋性「カンフォル」ニシテ其部分約三〇%強ナリ
- 三 「カンフォル」ニ次デ多量ニ存スル成分ハ右旋性「カンフエン」ニテ此部分約一七%アリ
- 四 樟腦、「カンフエン」ノ他ニ著明ナル成分ハ「シネオール」及ビ一種ノ肉桂酸「エステル」ナリ
- 五 以上ノ他「フェノール」性物質、「ダイベンチオン」若クハ「リモニン」及ビ「セスキテルペン」ノ成者ガ存在スル  
 コトヲ想像スルヲ得

山胡椒ノ揮發油(豫報)

技 師 加 藤 均 三  
 技 手 田 崎 佐 市

山胡椒ハ一名ヲしまくろもヒトモ稱シくろもヒニ酷似セル樟科(Lauraceae)ノ一灌木ニシテ其學名ヲ *Actinodaphne*  
*citrata* (Blume) Hay. ト云フ全植物一種佳快ナル香氣ヲ有シ蒸氣蒸溜ニヨリ一物内外ノ揮發油ヲ得ベシ。

本報告ニ記載スルモノハ新竹廳李岷山附近ニ野生セル植物ヨリ得タルモノニシテ其量僅カニ三十瓦ニ過ギザリシ  
 ヲ以テ充分ナル檢索ヲ行フヲ得ザリシヲ遺憾トス。

油ハ無色透明ニシテ流動性可良、「シネオール」及「シトロネロール」ヲ想起スル香氣高シ、其性質左ノ如シ

比 重	$d_4^{20} = 0.8935$
風 折 率	$n_D^{20} = 1.4648$
旋 光 度	$[\alpha]_D^{20} = -14.23$
酸 價	$SZ = 0$
鹼 化 值	$V.Z. = 6.64$
同(鹼化後)	$V.Z.N.A. = 62.03$

而メ油中小量ノ「アルデハイド」或ハ「ケトン」ヲ含有スルモノ、如ク酸性亞硫酸曹達三〇%溶液トヨク振蕩シタ  
 ル後中性亞硫酸曹達ヲ加ヘ攝氏七〇度ニ温浸シテ油容ヲ檢スルニ約五%ノ減少ヲ見ル。

油ノ分溜ハ其量甚シク小ナルガ爲充分ナル成績ヲ得ルヲ得ザリシト雖モ大約次ノ如キ狀況ヲ呈シタリ

第一回 三・五耗壓  
 (一) 五〇度以下 一七瓦

山胡椒ノ揮發油(豫報)

(三)X(二) 五〇—八〇  
八〇以上 二瓦 五瓦

更ニ三回減壓蒸溜ヲ繰返シタルニ各溜分ハ次ノ如キ状態トナレリ

温度	壓(托)	收量(瓦)	屈折率(D <sub>D</sub> <sup>20</sup> )	旋光度(α <sub>D</sub> <sup>20</sup> )
六五迄	二〇〇	四	一・四六五四	左二六二
六五—七〇	二〇〇	八	一・四六二五	左八一
七〇—八〇	二〇〇	二	一・四六〇四	左二二五
六五—七四	五	三	一・四五五二	〇〇
七四—八〇	五	一	一・四六九五	左一九度
八〇—八七	五	一・五	一・四八一八	左二八〇

右ノ中主溜分タル第二ノ者ハ強キ「シネオール」芳香ヲ呈スルヲ以テ是ヲ「レゾルシノル」五〇%水溶液等容ト共ニ振蕩シタルニ熱ヲ發シテ化合シ一片ノ「シネオルゲルシ」ヲ以テ「インプ」シタルニ忽全ク固結スルヲ認メタリ乃ハテ其三瓦ヲ過滿淹酸加里ヲ以テ酸化シタルニ「シネオル」酸ノ結晶ヲ得其融點一九六一—一九七ヲ呈セリ。

次ニ六五—七四度ノ溜分ハ「ジェラニオール」ヲ主成分トスル者ノ如ク其香氣ハ甚爽快ナル蒸氣狀ヲ呈シ其〇・五瓦ヲトリ〇・二五瓦ノ「クロム」酸ト五ノルマル「硫酸」ニテ酸化シ「エーテル」ニテ泛メ取り「エーテル」ヲ驅逐シタル後殘留物ヲ三瓦ノ無水「アルコール」ニ溶解シ「ナフチラミン」ノ無水酒精飽和溶液ノ等量ヲ加ヘ更ニ焦性葡萄酒酸ニ〇%無水酒精溶液ノ等量ヲ添加シ一時間沸温ニ所理シタルニ「カナリー」色ノ「ナフトシニコニン」酸樣ノ物質ヲ得タリ、此者ハ二〇〇度附近ニ於テ融解スレドモ其融點ヲ精密ニ測ルヲ得ズ又其分量甚シク少量ナリシ爲再結晶ヲナスヲ得ザリシヲ遺憾トスレドモ恐ラクハ「シトリル」<sup>β</sup>「ナフトシニコニン」酸ナルベク或ハ幾分ノ<sup>α</sup>「シトロネリ

ル」<sup>β</sup>「ナフトシニコニン」酸ヲ含有スルモノナルベシ、更ニ殘部ニツキ「フタル」酸法ヲ行ヒ「ジェラニル」アシッド「フタル」<sup>β</sup>「ナフトシニコニン」酸ヲ製セント試ミタルガ溜分少量ナリシ爲メ充分ナル結晶ヲ得ル能ハザリキ、之ヲ要スルニ本油ハ「シネオール」ヲ主成分トスルモノニシテ其約五〇%ハ「シネオール」ナリ、而メ其他ニ「タルベン」約二〇%「アルコール」分約一五%ヲ含ム者ナルガ「アルコール」ハ恐ラクハ「ジェラニオール」ニシテ其他ニ「シトロネオール」ヲモ含ムヤモ知レズ、其香氣ト亞硫酸「ナトリウム」ニ對スル反應ハ又同時ニ幾分ノ「シトロネール」ヲモ含有スルヲ豫想セシムルニ足ル

本油ハ其香氣ノ點ニ於テ通常ノ臺灣くろもじ油ト其趣ヲ異ニシ彼ノ南投五城堡農場等ニ於テ製セラル、者ニ比スレバ香氣著シク佳快ナリ故ニ或ハ其原植物ノ種ヲ異ニスルモノナラントモ考ヘラルレドモ未其確證ヲ得ザルヲ以テ暫單ニ山胡椒油トシテ知リ得タル點ヲ報告ス