食品にアカネは似合わない

「茜（アカネ）さす」と歌えば、それは「茜色に照りはえる」を示唆し、枕詞として「日」「昼」「照る」「君」「紫」などに使う。たとえば、万葉集に、

茜さす紫野行き標野（しめの）行き野守は見ずや君が袖振る（額田王）

朝日が昇る東の空間や夕日が沈む西の空間から、ときに華やぐ茜色。これを布の上に具現化するのが、伝統のアカネ染めだろう。つる性植物のアカネの根を染料に使う。根を掘った経験はないが、太いひげ状で、生のときは黄赤色、乾かすと赤紫色になるという。

古来のアカネ染めは、気が遠くなるほどの手間と時間をかけた染色法だった。まず生地を灰汁（あく）で処理するが、この下染め工程だけで２年を要したという。つぎにアカネの乾燥した根を石臼でつき、熱湯を加えて抽出した染色液に、模様を絞った生地を漬ける（本染め）。直後の鮮烈な赤色は、数年寝かされて沈んだトーンの茜色になった。

しかし、最近の「草木染め教室」なら、基本的にはそんな手間をかけないようだ。媒染に使う灰汁の有効成分がアルミニウムイオンであることが分かり、動物繊維の場合、0.5％ぐらいのミョウバン水溶液に２時間以上漬け、灰汁に代替させるという。よく水洗したあと、アカネを煎じた染液で20－40分間染める（８０度以上の加温）。

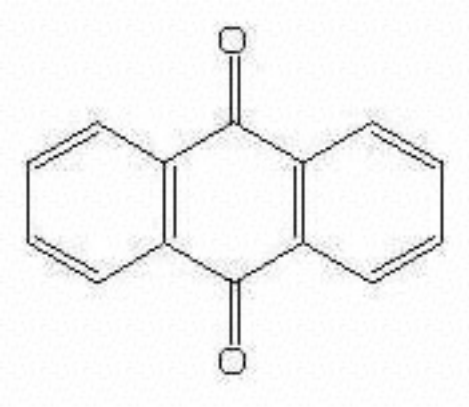
日本のアカネも近縁のセイヨウアカネも、色素の基本的な化学構造は共通で、アントラキノン構造を含む。日本のアカネにはプルプリンが、セイヨウアカネにはアリザリンが多い。（化学構造は下記）

食品では着色料という名の色素を添加して視覚を楽しませる。古くは合成着色料が使われたが、合成品は嫌われ、天然物から抽出した色素がそれに代わった。1995年に食品衛生法の改正があるまで、天然物由来の添加物はほとんど野放し状態で、表示の義務もなかった。改正で天然モノも添加物の指定対象になったが、使用実績のある489品目についてはとりあえず使用を認め、順次、安全性試験を行うことになったという。そしてこのような天然モノに「既存添加物」の名が与えられた。

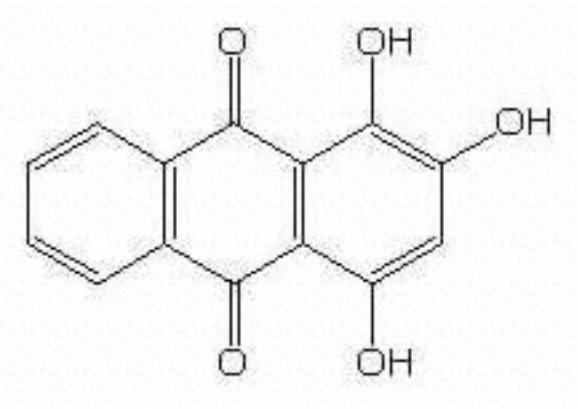
アカネ色素も既存添加物として使用を認められてきた。だがここに来て、ハプニングが起こった。2004年６月18日、厚生労働省はセイヨウアカネ由来のアカネ色素や、これを使った食品の製造・販売・輸入の自粛を要請した。つづいて、同年７月５日、遺伝毒性および腎臓への発がん性が認められたことを理由に、アカネ色素を既存添加物名簿から消除することとした。一般消費者も食品の添加物表示欄に注意し、「着色料（アカネ）」や「アカネ色素」と記載された食品を食べないよう要請している。

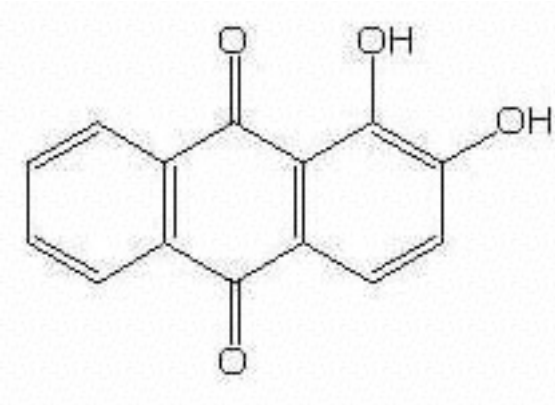
ちなみに、日本のアカネ色素の生産量は、平成14年度に約５トン、平成15年度に約３トンという。注意すべき食品は、ハム・ソーセージなどの畜肉加工品、かまぼこなどの水産加工品、菓子類、清涼飲料水、めん類およびジャムなど。

詩情そそる茜色も食品ではイメージダウン、「赤信号」が灯ってしまった。「茜さす」は、お菓子にしても、ソーセージにしても枕詞になりえなかったのである。



アントラキノン
明るい黄色の結晶。建染染料の原料になる。アントラキノンを種子に塗ると、鳥たちにとって不味くなる。





プルプリン（左）
条件によりオレンジ色か赤色の針状結晶になる。染料。生物学でも細胞染色の試薬として用いる。

アリザリン（右）
オレンジ色の針状結晶。羊毛の染料に用いる。pH指示薬として機能：pH5.5で黄、pH6.8で赤。アルミニウム、水銀、亜鉛の検出薬に使うこともできる。