

名古屋女大家政 ○南川 幸
平野 年秋
大沢つね子

1. 近年食用キノコ類は食生活の向上に伴い芳香を有する味覚食品として賞用されると共に、観光資源としても脚光を浴びてきた。この食用キノコ類は熟度に伴わない味、外観ともに極度に变化するように、その含有成分も大きく变化することをすでに明らかにし、報告した。今回は多茎多傘の大形食用キノコの代表とされる *Grifola frondosa* の熟度による成分変化に関して広く近畿・中部地方産のものについて分析し、考察を行なった。

2. 各種成熟段階の *Grifola frondosa* を人工乾燥し、直径0.5mmの篩で調整し、粗タンパク質を Kjeldahl 窒素定量法、純タンパク質を Stutzer法、マンニットを Jan, Smit 法など水分・粗脂肪・炭水化物・粗繊維・粗灰分・トレハロース・エルゴステリンなどを一般常法により定量、なほ一部はポーラログラフを用い定量算出し、その成分表を作成して考察を行なった。

3. *Grifola frondosa* 成分別の成熟段階表を作成し、その傾向を考察すると、それぞれ共通の傾向が認められた。すなわち粗タンパク質、純タンパク質はかなり減少したが、炭水化物・粗脂肪・粗灰分および水分も減少する傾向がみられた。粗繊維・マンニット・トレハロースおよびエルゴステリンは成熟につれて増加の傾向がみられた。粗脂肪・マンニットおよびエルゴステリンの変化については *Sarcodon aspratus* とは逆の傾向がみられた。なほ産地の別による差はほとんどみられず、成熟段階に伴なう成分変化の方はかなり顕著なものがみられた。