

A-45 日本産ヒダナシタケ目中の食用キノコ類の成分について(第3報)
名古屋女子大家政 ○南川幸・平野年秋・塩谷つゆ子

目的 天然産物質キノコは山菜食材をはじめとし、年々その利用が増加しつつある。演者らは食用キノコに関し各分野より研究を進めているが、今回は味覚的にすぐれ、ほとんど有毒種を含まぬヒダナシタケ目アンズタケ科の成分中ビタミンC含量について報告する。

方法 ビタミンC定量は、2-4ジニトロフェニールヒドラジン法により、分光光度計を用いて波長540mμにおける吸光度を測定した。

結果 本科にはアンズタケ属のアンズタケ・シロアンズタケ・ヒナアンズタケ・オオムラサキアンズタケ・ウスタケ・アライロウスタケ・ベニウスタケ・ミキイロウスタケとクロラッパタケ属のクロラッパタケ・アカラッパタケ・シロアンズタケモドキの11種が食用に供し得る。

アンズタケ科各種のビタミンC含量はアカラッパタケが69.30mg%、ベニウスタケが60.10mg%と多く、クロラッパタケ29.32mg%、ヒナアンズタケ15.57mg%、オオムラサキアンズタケ15.53mg%、シロアンズタケ15.24mg%、アンズタケ15.07mg%、シロアンズタケモドキ14.31mg%、ウスタケ12.91mg%、ミキイロウスタケ12.28mg%、アライロウスタケ11.60mg%であり、概して12~30mg%ほどの含量である。

同一種でも採取期や熟度その他産地、処理により多少の差異が認められた。

熟度では幼菌体よりもよく成熟した個体の方が含量が多く、熟し過ぎると減少の傾向を示すようである。