

## A-103 山菜の脂肪酸組成について (第2報)

郡山女大家政 広井 勝

目的 東北地方で食されている山菜について、その脂肪酸組成について報告してきたが、その後分析したものを追加し、更にキノコ類について報告する。

方法 新鮮試料をクロロフォルム、メタノール(2:1)混液でホモジネートし、脂質を抽出後、不ケン化物を除去し、塩酸メタノールでメチル化し、ガスクロマトグラフィーにより分析を行なった。

結果 山菜の脂肪酸組成は採取部位による差が大きく、葉では一般にリノレン酸( $C_{18:3}$ )が主でリノール酸( $C_{18:2}$ )、パルミチン酸( $C_{16:0}$ )がこれにつぐものが多かったが、一部の葉では $C_{16:3}$ の含量の多いものも見られた。茎、根、芽では一般に $C_{18:2}$ が主体を占めているものが多い。ワラビ、ゼンマイ、コゴミのようなツダ植物では、リノール酸系の高度不飽和酸が存在しており、特にアラキドン酸( $C_{20:4}$ )が多い。又リノレン酸( $C_{18:3}$ )、ホモリノレン酸( $C_{20:3}$ )と中間代謝物も見られる。またハコバではリノレン酸と $C_{18:4}$ と思われる脂肪酸がかなり存在していた。キノコを構成している脂肪酸はリノール酸、オレイン酸、パルミチン酸が主であり、一般にリノール酸の含量が著しく多く、リノレン酸以上の高度不飽和酸はほとんど存在してはならないが、ナラタケ、イワレ、アイレキツではオレイン酸が多く、ハツタケにはステアリン酸が多かった。またエノキタケにはリノレン酸がかなり存在していた。