

目的 従来しいたけは乾物として市販され、その傘を食用に供し茎は廃棄されて来た。近年生しいたけが広く市販され、その茎も食用に供しようとするれば出来なくはない。しかしながら傘と茎の各々の成分に關する研究については、詳細な報告がほとんど見当らない。本研究は、しいたけの傘並びに茎の一般成分及び多糖類の構成成分について比較検討することを目的とした。

方法 生しいたけを傘と茎に分け、乾燥したものを粉碎したものをを用い、一般成分の分析並びに G. L. C. によるマンニットの定量を行った。

傘・茎の各乾燥試料から熱水可溶性多糖類を分別精製し、多糖類試料とした。その加水分解試料を P. P. C. 及び G. L. C. により構成単糖の種類およびモル比を検討し、さらにアミノ酸の検索を行った。

なお傘多糖類の分別精製の際、エタノール可溶部より析出した結晶についても検討を行った。

結果 一般成分分析測定の結果、傘と茎とは各成分の数値に相違がある。

多糖類成分について、構成単糖のモル比は傘と茎にやや相違があるが、何れもグルコースを主体とする複合多糖類と推定される。還元糖含有率は茎に、窒素含有率は傘に多い。アミノ酸については、傘が茎よりもやや多種類のアミノ酸を含有するものと推定される。エタノール可溶部より析出した結晶は、赤外スペクトル等の試験の結果、マンニットであることを確認した。