

## A-88 キノコの脂肪酸組成について

郡山女大・家政 広井 勝

目的 近年微生物の分類に脂肪酸組成を利用する方法がとられはじめているが、高等菌類に属するキノコについては、いまだこのような試みはなされておらず。そこでキノコの分類に脂肪酸組成が利用出来るものかを検討する足がかりとして、キノコ脂質の脂肪酸組成を調べたので報告する。

方法 野外で採取したキノコの子実体を細断し、クロロフォルム：メタノール（2：1）混液で脂質を抽出後、KOHでケン化し、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脂肪酸を定量した。

結果 キノコを構成して脂肪酸はリノール酸（ $C_{18:2}$ ）、オレイン酸（ $C_{18:1}$ ）、パルミチン酸（ $C_{16:0}$ ）、ステアリン酸（ $C_{18:0}$ ）が主であり、特殊なものを除いては脂肪酸の種類は比較的限られてくる。キノコは一般にリノール酸が主体を占めてくるものが多く、ツイタケ、ツメヅ、ヒラタケ、クリタケ、ナメコ、キツネノテヤブクロなどはこのタイプに属する。又、オレイン酸が主体を占めるものとしては、ハエトリシメツ、ツエタケ、チチタケ、ハナヒラニカワタケ、タマゴタケ、テニグタケなどがある。又、ステアリン酸は普通のキノコでは数パーセントであるが、ハツタケ、ケツロハツタケ、ドクバニタケなどはその含量が著しく多い。更に普通のキノコでは $C_{18:3}$ 以上の高級脂肪酸の含量は数パーセントであるが、エノキタケは例外で、リノレン酸を20%近く含む。特殊なものとしてはキチチタケ、ニオイワキチタケなどのチチタケの仲間にも $C_{20}$ と思われる脂肪酸の著しく多いものがある。