

目的 山椒の葉の緑色は、脂溶性色素のクロロフィルでクロロフィルaおよびクロロフィルbが主成分である。本研究は木の芽あえに用いられる調味料として、酢、砂糖、酒、食塩、白味噌を選び、山椒のクロロフィルに及ぼす影響を検討した。生試料を対象に、0時間、24時間について変化を調べ、ほうれん草について同様に検討を行った。次にフェオフィテンへの移行を見るために、色素分画を行い検討した。

方法 ①検体…山椒の葉、ほうれん草の葉（生の状態でみじん切りとしたもの）

②総クロロフィル量の測定…検体試料を磨砕後、生試料、酢、砂糖、酒、食塩、白味噌を加えて、よく混和し、メタノール、エーテルにて抽出。メタノールを除去し、エーテルを対照空試験として、分光分析にて測定、総クロロフィル量を計算した

③TLCによる測定…②のエーテル色素液を濃縮し、薄層クロマトグラフィーにより、展開。分画色素を推定し、クロロフィルa、クロロフィルb、フェオフィテンを濃度計にて測定した。

結果 山椒の場合、添加直後に対する24時間放置後の総クロロフィルの安定度を比較すると、食塩、白味噌、砂糖、酒、酢添加の順であった。これをほうれん草の場合と比較すると、著しい差は見られなかった。

生試料を対象としての変化を見ると、山椒の場合は酢添加直後において、ほとんど変化が見られず、24時間においてもほうれん草より高い値を示した。このことは酢に対して、山椒は比較的安定であるといえる。時間の経過に伴ってフェオフィテンは増加していた。