

A 156 パプアメース (*Myristica argentea* Warb.) の成分 (2)
 リグタンの単離とその抗酸化性
 大阪市大 生活科学 中谷延二 °池田香代

[目的] ナツメグ (*Myristica fragrans* Houtt. の種子) は日本でも一般的な香辛料であるが、この種子をとりまく仮種皮 (aril) の部分はメースと呼ばれ、最も高価な香辛料のひとつである。本研究で用いたパプアメースは、同じ *Myristica* 属植物であるが種の異なる *M. argentea* Warb. の仮種皮である。今回は、パプアメースの非揮発性成分を単離し、化学構造を解析し、その抗酸化性を測定した。

[方法および結果] パプアメースを 50% EtOH で室温攪拌抽出した。抽出物を CH_2Cl_2 と水で分配し、有機層を分画した。弱酸性区分をシリカゲルおよびセフテックス LH-20 を用いてカラムクロマトグラフィをくり返し、精製した結果、3種のリグタンと 4-allyl-2,6-dimethoxyphenol を得た。リグタンのうち、2種はすでに発表した¹⁾ 下図の compound 1 及び 3 と同定した。Compound 2 は、MS m/z 330 (M^+) で $\text{C}_{20}\text{H}_{26}\text{O}_4$ 。IR の 2500、1605、1235、1028 cm^{-1} から OH 基、芳香環、エーテル基の存在が示唆された。 $^1\text{H-NMR}$ では、2個の CH_3 基 (5.0, 8.2, 6H, d, $J=6.2\text{ Hz}$)、2個の OCH_3 基 (8.3, 8.4, 6H, s)、6個の芳香環プロトン (8.6, 4.5-6.93) などが見られ、以上のデータから本化合物を dihydroguaiaretic acid と決定した。これら4種の化合物についてロダン鉄法、TBA法で抗酸化性を測定した結果、compound 2 と 3 に強い活性が見られた。

1) 中谷、池田、不破, 日本農芸化学会昭和
 59年度大会講演要旨集 p. 644 (1984)

