

目的 近年，健康への関心が高まって，豆類調理が見直される傾向にあるが，これと相まって豆類加工品の納豆，各種もやしなども消化率の向上や新たな栄養成分の付加がみられるなどの点で注目されつつある。特にもやしは生育中にビタミンCが主に胚軸部で生成され，ビタミンC給源として蔬菜の乏しい地域で多いに活用されている。かねてより，私共の研究室では無機成分の挙動について各種素材で検討を重ねているが，無機成分の給源としても興味深いもやし，納豆を取り上げ，特にもやしについては各種豆類などを用いて検討したので，その結果を報告する。

方法 原料豆には市販のダイズ，ウズラマメ，アズキ，エンドウ，ブラックマッペ（黒緑豆）並びにソバ，アルファルファ，ダイコンを用いた。もやし栽培は，原料豆を5倍量の蒸留水に20時間浸漬した後25℃の恒温器中で5～9日間行った。一斉，納豆製造は10倍量の蒸留水に浸漬し加圧蒸煮したダイズに2%の納豆菌を散布して38℃の恒温器中に24時間放置し，これを製品とした。それぞれの試料を湿式分解の後，原子吸光分光分析法にて無機成分を測定した。

結果 各種もやしは生育日数の経過に伴って胚軸部の生鮮重量が著しく増加し，ことにブラックマッペ，ダイコンにその傾向が目立った。Caは子葉部に多く含まれ，逆にKは胚軸部に多く含まれることがわかった。各元素とも原料豆によってもやし中含量が大きく変動した。CaCl₂添加の水で栽培したマッペもやしでは，CaCl₂の高濃度域で胚軸部にCaが多く見られた。納豆中のCa，K含有量は高く，ことにNaは塩納豆に高いという結果であった。