

目的 アルファルファモヤシの食品価値を見出すことを目的として、本報ではビタミン B群含有量から検討した結果を報告する。

方法 試料には米国産と日本産の種子から水栽培によって発芽させた4種類のアルファルファモヤシを用いた。試料をそれぞれ 20%濃度の水抽出液に調製し、市販のブラックマッペモヤシを対照として Thiamine (B_1), Riboflavin (B_2), Pyridoxine (B_6), Pantothenic acid (PaA), Folic acid (FA), Nicotinic acid (NiA), Biotin (B_{10}), Cobalamin (B_{12})の含有量を比較した。ビタミンの測定は試料液を酸または酵素法により分解し、各ビタミン定量用の試料液とし、 B_1 , B_2 , PaA, FA, B_{10} , B_{12} , NiA は乳酸菌を、 B_6 は *Saccharomyces carlsbergensis* ATCC 9080 を用いる microbiassay 比濁法によった。

結果 アルファルファモヤシの4試料および対照にしたブラックマッペモヤシは、いかなる試料した3種のビタミンのうち、 B_1 , B_2 , PaA, FA, NiA, B_{10} および B_{12} を含有することが確かめられた。しかし、 B_6 は正確な数値が得られなかった。このことから試料中に検定菌の増殖阻害物質の存在が推測された。アルファルファモヤシのビタミン含有量をブラックマッペモヤシと比較すると、 B_1 : 4.92倍, B_2 : 0.84倍, PaA: 1.86倍, FA: 3.36倍, NiA: 0.76倍, B_{10} : 1.91倍, B_{12} : 1.21倍であった。すなわち、アルファルファモヤシはブラックマッペモヤシよりも B_1 , PaA, FA, B_{10} , B_{12} の含有量に優れ、 B_2 と NiA 量はやや劣ることが明らかになった。