

目的 タケノコ (*Phyllostachys pubescens*) は収穫後急速に品質の低下することから、その研究は加工製品の品質に主眼がおかれ、収穫後の貯蔵法及びその生理に關しては殆んどなされていない。本研究はタケノコの収穫期別、重量別ならびに貯蔵処理が内容成分に及ぼす影響を調査したので報告する。

方法 実験材料は姫路市太市産のタケノコを昭和61年4月23日～5月1日間の収穫直後のものを使用した。内容成分(糖、有機酸、アミノ酸)の測定は試料をアルコールで抽出し、IR-120, CG-400で酸画分と糖画分したものをトリメチルシリルエーテルでTMS-化を行ない、ガスクロマトグラフで分析した。一方アミノ酸は自製のアミノ酸分析器により測定を行なった。

結果 ①タケノコの主要な糖は果糖、ブドウ糖、ショ糖であり、同一産地の収穫期別糖含量は、最盛期より少し遅れたものに多く、重量別については、小型(軽量)より大型に多く含まれることがわかった。また、その含量は収穫後急速に低下し、殊に果糖及びブドウ糖の低下が著しかった。②タケノコの主要な酸は、リンゴ酸、クエン酸及びキナ酸であり、なかでもリンゴ酸が最も多かった。収穫期別では、いづれの酸も最盛期より少し遅れたものに多く、殊にリンゴ酸及びキナ酸の含量が多かった。また重量別では、小型になる程リンゴ酸が増加し、逆にリンゴ酸は減少した。なお収穫後は急速にリンゴ酸の低下が認められた。③タケノコには、チロシン、セリン(Fr.)が多く、両者で約85%を占めた。収穫期、重量別、貯蔵することにより、チロシン、セリン(Fr.)の変動が顕著であった。