

〔目的〕

ソテツの実には救荒食品として代表的なものであるが、有毒成分のアルデヒドが含まれていることより食用に際してはアク抜きが必要とされている。ソテツの実の有毒成分としてはアルデヒドが主であり、他に研究報告がみられないことから動物の消化酵素に対する阻害因子の検索、及び各種微生物に対する抗菌性について調べた。

〔方法〕

アミラーゼ活性はヨードでんぷん反応を利用した液化法で、またプロナーゼ活性はフォーリン法により求めた。また各種微生物に対する抗菌性はペーパーディスク法により行った。

〔結果〕

ソテツの実について消化酵素の阻害因子の検索を行ったところ、アミラーゼ、プロナーゼに対し、ともにその存在が示唆されたが、小麦あるいはヤマノイモなどに比べて極めて微弱なものであった。

抗菌性について調べたところ *E. coli*、*B. subtilis* 等の細菌の生育を強く阻害する物質がソテツの実に存在することが明らかになった。この物質は透析性であり耐熱性を有しており、現在酵母、カビを含む微生物について広範囲に抗菌性を調べている。