

A—77 食用担子菌類の各部分における成分の変化について

名女大家政 南川 幸
○石川 亜子
大沢つね子

1. 食用担子菌類の生化学的研究の一部として今回は *Sarcodon aspratus* の子実体各部分における成分分析の結果について報告する。

2. *Sarcodon aspratus* はわが国の Endemic species に属する種で広く本州、北海道の丘陵から山地に分布し、乾燥すると芳香を放つものである。試料は東海地方産の子実体を菌傘部・傘柄上部・中部・石付部に切断し用いた。担子菌類は多量の水分を含み、その成分も酵素などの含有物のため、容易に変化するため試料は可能なかぎり速かに乾燥粉碎し、直径 0.5 mm の篩で通し調整し、粗タンパク質は Kjeldahl 法、純タンパク質は Stutzer 法、Mannite は Jan, Smit 法、その他も一般常法により定量算出した。

3. *Sarcodon aspratus* の成分は粗タンパク質 21.28 %、純タンパク質 8.87%、粗脂肪 3.53%、粗繊維 8.43%、粗灰分 7.03%、Mannite 14.47%、Trehalose 5.29%、炭水化物 39.06%、Ergosterin 0.1483% などであった。つぎにこれらの各成分を菌傘部・菌柄上部・中部・石付部別に比較検討を行なった結果、一つの共通の傾向が認められた。すなわち菌傘部は粗タンパク質・純タンパク質・粗脂肪・粗繊維・粗灰分・Ergosterin がほかの部位に比較して多く含有され、またこれらは傘柄部の上部より石付部にいたるにしたがい減少の傾向を示し、炭水化物 Mannite, Trehalose は傘柄部に多く含有される傾向が認められた。今後多くの食用担子菌類について分析を進める。