

## A—8 食用キノコ類の食品材料学的研究(3)

### —食用キノコ類の消化について—

名古屋女大家政 ○大沢つね子  
平野 年秋  
南川 幸

1. 近年肉質キノコ類は非常に多く食用に供されるようになった。この肉質キノコ類の中には消化のよくない種類があることが外国産の中に報告されている。演者らは日本産の肉質キノコ類の消化に関して動物試験を行ない、その消化に関して追求した。

2. 日本産肉質キノコ類のうち食用種を多く含む *Agaricales*, *Aphyllorphorales* の二目のうち食用種をラッテ用の固型飼料中に乾燥した食用種を混じ練りなおして固め、ラッテに給与し、糞を検鏡により形態的に観察、不消化物の多い種について試験考察した。

3. 試験の結果 *Tricholmataceae*, *Agaricaceae* などの科はよく消化されているが、*Stropilomycetaceae*, *Bolletaceae* などに不消化の種類が多い傾向が認められた。

特に *Leccinum scabum*, *L. rugosiceps*, *Suillus bovinus*, *S. grevillei* などに不消化に近い形で排出されるのが認められた。

次にこれらの種類を菌傘部，菌柄部に分けて試験した結果，菌傘部に不消化物が多いことを認めた。

次に菌傘部の表部と管孔部に分けて試験したが管孔部が特に不消化物が多い傾向を認めた。