

目的 演者は既に東北地方で食されている山菜, キノコの脂肪酸組成について報告してきたが, これら脂肪酸の検索を行う途中で, 山菜や一部のキノコでは摂取部位により脂肪酸組成が著しく異なる事を認めてきた。そこで本報告は, 系統的にキノコ脂質の特徴をとりえる意味で, キノコのカサとクキの部分の脂肪酸組成を調べ, 分類との関連を検討した。またキチチタケに見出された特殊な脂肪酸の構造についても合わせて検討した。

方法 試料(キノコ)を出来るだけ細断して, 5~10倍量のクロロフォルム:メタノール(2:1)混液と共にブレンダーして脂質を抽出後, 8%カセイカリ, アルコール液でケン化し, 不ケン化物を除去し, 塩酸メタノールでメチル化し, ガスクロマトグラフィー(GC)により脂肪酸を定量した。キチチタケの特殊な脂肪酸の構造推定にはGCのニ工程分析法, GC-MS, 薄層クロマトグラフィー等を利用した。

結果 キノコの種類により, カサとクキの脂肪酸組成が著しく相違するものと, ほとんど変化のないものがある事が示された。カサとクキの脂肪酸組成が異なるものでは, カサにオレイン酸が特に傾向が認められた。分類との関連では, テングタケ科やハラタケ科などでは割と似たような脂肪酸パターンを持つが, バニタケ科では同一の傾向は認められなかった。またイグチの仲間(子実を形成する部分)がカサの肉, 茎と異なった脂肪酸組成を持つことが明らかにになった。キチチタケに見出された特殊な脂肪酸は炭素数18のエホキレ酸であると推定した。