

A-153 アキタブキ及びその加工品中に含まれる無機質の原子吸光法による測定
(第3報)

聖霊女短大 ○出雲悦子 岡田貞子 武田珠子 山田節子

目的 アキタブキ (*Petasites japonicus* subsp. *giganteus* Kitam) は、民謡に「優美で豪華な傘の代用になる」と唄われている程巨大なキク科の多年草で、秋田県の特産の1つに数えられているので興味をおぼえて研究にとりかかった。第1報では、アキタブキ葉身・葉柄、フキノトウ、フキ砂糖漬その他の加工品の無機成分含量を測定して報告し、第2報では観賞用に栽培されているアキタブキの葉身と葉柄の部位別の含量および、葉身・葉柄を細断して茹でた場合の含量を測定して報告した。今回は、実際の調理時に行なうとほぼ同様の方法の処理により茹でた場合の無機成分溶出率をみたいと思い実験を行なった。

方法 第2報と同じく秋田市仁井田の農家からアキタブキを購入して試料とした。茹で汁は一方は純水、他方は2%食塩水とし、茹で時間はそれぞれ3分および10分とした。灰分は550°Cの電気炉で灰化し、灰分定量後各元素の分析試料溶液を作り、原子吸光法によってCa, Na, K, Mg, Fe, Cuの含有量を定量した。

結果 アキタブキ100gを純水で3分間茹でたものの無機成分含量はCa 99.2mg, Na 26.2mg, K 710.9mg, Mg 6.5mg, Cu 0.2mg, Fe 0.1mgであった。アキタブキを茹でた場合の無機成分の残存率から溶出率をみると、純水3分茹でではCa 13.3%, Na 37%, K 12.3%, Mg 7.3%, 10分ではCa 25.9%, Na 51%, K 34.6%, Mg 9.5%であり、食塩水3分茹でではCa 16.2%, K 13.9%, Mg 14.8%, 10分ではCa 37%, K 32.8%, Mg 37.3%であった。10分茹でと3分茹でを比較すると、Ca, K, Mgともに10分茹でが3分茹での1.9倍~2.8倍溶出率が高く、食塩水茹では純水茹でと比較するとCaで1.4倍、Mgで3.9倍と溶出率が高い。