

A-146 エノキタケの子実体と胞子の脂肪酸組成の比較
郡山女子大 家政 広井 勝

目的 キノコにおける脂肪酸の生理的役割りを明らかにする目的で、脂肪酸組成に特徴のあるエノキタケを使用し、既に菌糸と子実体、野生品と栽培品の脂肪酸組成の比較を行ってきた。今回はエノキタケ子実体の部位別の脂肪酸組成の特徴および胞子との比較を行なった。またガスクロマトグラム上で18:3以後にありおける微量ピークについてGC-MSにより検討したので合わせて報告する。

方法 栽培エノキタケは市販のものを、野生品は11月～2月の間に郡山市内で採取したものを使用した。胞子は胞子紋採取法により野生品より集めた。脂質の抽出はFolch法に従って行ない、減圧濃縮して得られた脂質はクロロホルム、メタノールに再溶解し、重量法で総脂質を定量した。中性脂質、糖脂質、リン脂質の分離はケイ酸カラムクロマトグラフィーを用い、脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーにより定量した。18:3以後にありおけるピークの確認には硝酸銀TLC、GC-MSを用い検討した。

結果 栽培エノキタケではカサとクキの全脂質の脂肪酸組成に大きな差は存りながら、野生品ではカサの方が18:1の含量が多い。18:1含量の相違はカサの中性脂質の脂肪酸組成の差に由来していたが、カサの部分でも特にヒダ部分の影響によるものであった。胞子の脂肪酸組成はヒダ部分の組成と近似しており、また胞子、ヒダの脂質成分は肉、クキに比べ中性脂質含量が高く、高等植物の種子と葉、茎の関係と類似していた。18:3以後にみられた脂肪酸はGC-MSの結果 2-ヒドロキシパルミチン酸であることが明らかとなった。