

目的 ヒラタケは栽培が容易なキノコで今日では1年中店頭にみられ、栽培品はツメヅと称して売られているが、ホンツメヅとは別の種類である。ヒラタケはエノキタケ同様、栽培品と野生品では形態がかなり異なるものがあるが、これら両キノコの脂質成分の差異について調べた報告はなされておらず、今回検討を行なった。

方法 栽培ヒラタケは市販のものおよび福島県林業試験場で栽培したもの、野生ヒラタケは郡山市内で柳あよびアカツアの倒木上より採取したものを使用した。脂質の抽出はクロホルム:メタノール(2:1)混液にて行なり、Folch法に準じて水洗し、濃縮後クロホルム:メタノールに再溶解し、重量法で脂質を定量した。中性脂質、極性脂質の分離はケイ酸カルウムクロマトグラフィーにより行なり、脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーで分析した。

結果 子実体の脂質含量は乾物当り3~5%で大差はないが、野生品のヒラタケ型のもの、ツメヅ型のものに比べ若干高い傾向を示していた。中性脂質と極性脂質の比率はカリの大きなものが中性脂質の割合が多く、またヒダ部分で特にその傾向が大であった。全脂質の脂肪酸組成ではヒラタケ型の野生品がツメヅ型の栽培品に比べ18:1の割合が多く、18:2の割合が少いが、この変化は中性脂質の脂肪酸組成で更に明確に認められた。リン脂質の脂肪酸組成は変化が認められなかった。今回のヒラタケの栽培品と野生品で認められた差異は昨年エノキタケの結果と傾向的には類似していた。胞子の脂質成分は子実体に比べ中性脂質が多いが、脂肪酸組成はヒダと近似していた。