

目的 ヒラタケ(*Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quel.) は商品名を信州シメジ、秩父シメジとして、シロタモギタケ(*Lyophyllum ulmarium* (Fr.) Kühner) は商品名をホンシメジとして、いずれもほぼ年間を通して市販されている。これら担子菌類については成分に関する詳細な報告は見られない。そこで、糖質、タンパク等を中心に検討を加えた。

方法 傘及び茎の部分に分割し、熱湯抽出した。抽出物はセロファンチューブで蒸留水透析し、透析性部分と非透析性部分に分画した。単糖は $\text{NaBH}_4$ で還元後、アセチル化しGLCで確認した。糖質はPhenol- $\text{H}_2\text{SO}_4$ 法で定量し、構成糖は1N-TFAで加水分解後、アセチル化しGLCで検討した。遊離アミノ酸及び非透析性部分を加水分解後のアミノ酸は、アミノ酸分析計で測定した。タンパク含有量はLowry-Folin法で定量した。

結果 ヒラタケの単糖はGlcのみであり、糖質は透析性部分の傘で03%、茎で09%であり構成糖はいずれもGlc, Manであった。非透析性部分では傘で06%、茎で02%であり構成糖はいずれもGlc, Gal, Manであった。遊離アミノ酸は傘及び茎でそれぞれの含有量は異なるがTHR, ARG, GLU等が比較的多く検出された。非透析性部分の構成アミノ酸はGLU, ASPが多く検出された。タンパク含有量は透析性部分の傘で1.2%、茎で04%であった。

一方シロタモギタケは単糖はGlcのみであり、糖質の含有量は透析性部分の傘で07%、茎で1.0%、非透析性部分の傘で04%、茎で03%であり、それぞれの構成糖はヒラタケと同様であった。遊離アミノ酸はASP, ARG, GLUが、透析性部分の加水分解後のアミノ酸はGLU, ASPが多く含有されていた。タンパクの含有量は透析性部分の傘で1.4%、茎で04%であった。