

目的 消費者らは食用キノコの成分研究を行っている。今回は新潟県塩沢町で菌床栽培によって生産された工ノキタケ (*Flammulina velutipes* (Fr.) Sing.) の無機成分、粗脂肪、遊離脂肪酸、有機酸、遊離アミノ酸、糖アルコール、単糖等について検討を加えた。

方法 試料は通常食用に供さない部分を除去し、切り口から25~30mmの部分を基部とした。また傘の大きさにより大(直径8mm以上)、小(直径8mm未満)に分け、それぞれを傘と柄に分割し、5つの部位に分類して調査した。実験方法はいずれも前報(オ35回本学会研究発表要旨集 A22)に従った。

結果 水分は83~87%で柄に比較的多く含有され、灰分は1.3~2.1%で傘に多く含有されていた。無機成分のうちCa, P, Fe, Na, K, Mg, Zn, Cu及びMnを測定した結果, K(171~224mg/100g, 各部の最低~最高値, 以下同じ), P(76~249mg/100g)及びMg(15~33mg/100g)が比較的多く, 他の成分は2mg/100g以下であった。遊離脂肪酸はC18'は傘にのみ検出され, C11, C12, C14, C15, C16, C18'', C18'''がいずれの部位からも検出された。C16(6~30mg/100g), C18''(10~57mg/100g), C18'''(8~50mg/100g)が比較的多く検出され, 部位別に比較すると, いずれも傘に多く含有されていた。有機酸はコハク酸(1312~5504mg/100g), 酢酸(1412~5667mg/100g), リンゴ酸(372~1306mg/100g)が多くその他乳酸, グルコン酸, 酒石酸, フマル酸, ピロアルタミン酸等が検出された。遊離アミノ酸はIle, Leu,  $\alpha$ -ABAが比較的多く, その他30種類が検出された。糖アルコールはmannitolが最も多く, その他glucitol, fucitolが検出された。単糖はmannoseが最も多く, glucose, fucose, xyloseが検出された。