

目的 キノコの脂肪酸組成の特徴を明らかにする目的で実験を行つてきており、既に全脂質の脂肪酸組成と分類群との関連や、カサ、クキの部位による相違について報告してきた。更に中性脂質とリン脂質の脂肪酸組成について検討した結果、リン脂質の脂肪酸組成はキノコの種類による差は少なく、中性脂質区分にその特徴があり明瞭のように思えた。そこで今回は脂肪酸組成に特徴のあるキノコを用い、中性脂質の主体を占めるトリグリセリドと遊離脂肪酸の脂肪酸組成について検討したので報告する。

方法 実験には郡山市周辺で採取した野生キノコ及び栽培品を用いた。脂質の抽出はクロロホルム、メタノール（2:1）にて行ない、Folch法に準じて処理して脂質を得、薄層クロマトグラフィーによりトリグリセリド(TG)と遊離脂肪酸(FA)に分画した。それぞれ脂質はメチル化し、ガスクロマトグラフィーで脂肪酸組成を分析した。

結果 ①シイタケ、マツオウヅなどはカサ、クキともTGではリノール酸が多いが、FAはTGに比べるとパルミチン酸やステアリン酸が多い。②干キマツタケ、テングタケなどはカサのTGではオレイン酸が多いが、クキではリノール酸が多い。FAはTGに比べると飽和酸の割合が多い。③ツロハツタケではカサのTGはオレイン酸が多いが、クキではリノール酸が多い。FAではカサ、クキともステアリン酸が著しく多い。④ハイイロカラ干キタケではカサ、クキともTGではステアリン酸が多く、FAでは更にステアリン酸が著しく多い。⑤エノキタケのカサのTGはオレイン酸が多いが、クキではリノール酸が多い。更に他のキノコには少なかりンレン酸が15%以上含まれる。FAは飽和酸が多い。