

目的 マツシユルーム(ツクリタケ)には系統の異なるいくつかの種類が知られているが、我国では一般にホワイト種の栽培が多く、缶詰や生食用として利用されている。近頃ブラウン種も一部で栽培が行われている。マツシユルームは通常傘の未開な若い子実体(幼菌)を利用してあり、成熟子実体(成菌)と脂肪酸組成を比較した報告はなされていない。そこで今回、系統および成育状態の異なる子実体の脂肪酸組成の比較を行うとともに、ホワイト種については菌系との比較も行ったので報告する。

方法 実験に用いたマツシユルーム(ホワイト、ブラウン種)の幼、成菌は同一培地で栽培したものである。菌系は同一培地より得た子実体の茎の基部に付着しているものを、培地を水洗して除き集めた。また比較のために、2.5%麦芽液体培地で静置培養した菌系も実験に使用した。子実体、菌系より脂質の抽出はクロロホルム、メタノール(2:1)で行ない、塩酸メタノールでメチル化し、ガスクロマトグラフにより脂肪酸組成を分析した。中性脂質、極性脂質の分離はケイ酸カラムクロマトグラフを用いた。

結果 ①マツシユルームの脂質を構成する脂肪酸は16:0, 18:0, 18:1, 18:2など通常のキノコに認められる脂肪酸の他に20:0や22:0が1%前後存在することが特徴であった。②ホワイト、ブラウン種とも幼、成菌で脂肪酸組成に変化はなく、品種間でも大きな差は認められなかった。③子実体は傘、柄とも極性脂質が多く、中性脂質は15~20%であった。④菌系は子実体に比べ、中性脂質の割合が多く、脂肪酸組成では18:2の組成比が低く、20:0や22:0の組成比が高かった。