

東京家政学院短大 ○津久井亜紀夫 鈴木敦子

東京家政学院大 永山スミ 小口悦子 つくば農業研究センター 樽本勳

〔目的〕 甘藷の葉柄は韓国やフィリピンなど、東南アジアでは塊根以外に葉柄が食用とされている。日本でも地方で昔から食用とされており、最近では甘藷の茎をきゅらぶき風つくだに、かすづけ、みそづけなどパック詰で売られている。しかし甘藷の葉柄の成分は、ほとんど報告されていない。そこで今回は、葉柄の一般成分量と食物繊維量を定量した。

〔方法〕 実験に使用した甘藷の葉柄は、つくば農業研究センターで収穫した1988年度産と1989年度産のツルセンガン、ベニコマチ、ベニアズマ、関86036-66を用いた。比較のために市販のほうれん草、ふき、小松菜、みつばを使用した。これらの新鮮物を凍結乾燥後粉碎し、100メッシュ以下の風乾物試料とした。一般成分は水分、粗たんばく質、粗脂肪、粗灰分を測定した。可溶無窒素物については一般成分値に全食物繊維量(TDF)を加えた値から100を差し引いて求めた。食物繊維量はNDF(neutral detergent fiber)法、ADF(acid detergent fiber)法、ADF-リグニン法およびFiber Zymキット(Novo BioLabs)を用いてTDFを定量した。TDFからNDFを差し引いて水溶性食物繊維量とした。

〔結果〕 甘藷の葉柄の水分は約91%であった。一般成分量および食物繊維量は固形物当りで示した。灰分は13.5~27.3%、たんばく質は8.5~21.8%、脂肪は2.0~5.3%、可溶無窒素物は8.4~28.8%であった。全食物繊維量は平均約40%であり、これは他の野菜類に比べて食物繊維量が多い。そのうち水不溶性食物繊維は約90%を占めており、水溶性食物繊維が少なかった。