

【目的】最近バイオテクノロジーの進歩により、色彩、風味、テクスチャーなどに個性豊かな各種の食用きのこが手軽に人工栽培され、市販されるようになった。しかし、呈味性とその効果的な利用法については未知の部分が多い。本報では、日本で最も普及しているシイタケを対照にしながらかく6種類のきのこの呈味特性を解析し、旨味を有効に利用する方法を検討した。

【方法】試料にはシイタケの他、シメジ、タモギタケ、トキイロヒラタケ、マイタケ、ヤマブシタケ（宮崎県：村田椎茸老舗産）を用いた。各20% 試料液を調製し、各種の旨味成分を測定した。アミノ酸類は高速アミノ酸分析計（日立L-8500）、核酸関連物質、糖類及び有機酸類はHPLC（日立L-6200）により定性と定量を行い、緩衝能を $\beta$ -タイトレートBETA 1で試験し、分析値を裏付ける資料を得た。食物繊維は酵素・重量法によった。また官能評価によって、呈味性を総合的に判断した。なお、ホイル焼き（肉質の食用）とだし汁（抽出液の食用）の2法による調理品を作成し、官能評価と呈味成分を分析した。

【結果】6種の試料には、Glu., 5'-GMP, Succinic acid が顕著に含まれ、旨味の主体構成成分になっていると考えられた。呈味アミノ酸類はトキイロヒラタケに、5'-GMPはヤマブシタケに、コハク酸はマイタケに最も多かった。糖はsucrose, glucose が主でマイタケに最多であった。DFは乾物で平均35% だった。トキイロヒラタケは緩衝能が大だが官能評価は他試料より劣り、タモギ、ヤマブシ、マイタケと共に肉質の食用が適すると判断した。