

〔目的〕九州南部でサネンまたはサニンと呼ばれている植物の葉は、握り飯を包んだり、米粉などを包んで蒸してだんごや餅を作るのに利用されている。それは、この葉に包むことによって食品に芳香がつくと同時に日持ちがよくなるからだと考えられる。日持ちの向上には、葉に含まれる成分が関与していることが推測されるが確かではない。そこで、サネン葉の食品包み材としての利用が、その成分の作用に基づく保存性の向上にあることを明らかにすることを目的に、成分の抽出・精製と抗菌試験を行った。

〔方法〕葉を乾燥して粉末とした後、水蒸気蒸留および各種溶媒による成分の抽出を行い、抗菌性の強い抽出物はさらに酸・塩基分画およびカラムクロマトグラフィーによる精製を行った。抗菌試験は寒天平板培養—ペーパーディスク法によった。供試菌は、細菌6種、酵母3種、かび3種の中から選択して用いた。

〔結果〕抗菌活性はメタノールのような極性溶媒でよく抽出されたが、エチルエーテルでも抽出された。水蒸気蒸留もよい分離方法であった。メタノール抽出物ではフェノール性画分および酸性画分に強い抗菌活性が認められ、中性画分、塩基性画分には認められなかった。一方、エチルエーテル抽出物では中性画分にも認められた。カラムクロマトグラフィーによる部分精製により、フェノール性画分からは抗菌活性を示す3つのピーク成分が、酸性画分からは同じく2つのピーク成分が得られた。サネン葉の抗菌性成分は細菌の増殖を強く抑制したが、酵母やかびに対しては効果がなかった。これらのことから、サネン葉の複数の抗菌性成分の共働作用により食品の保存性が高められていると考えられた。