

抗酸化性を指標としたナメコの評価

福島県林業研究センター 林産資源部

1 部門名

林業 - 食用きのこ - 栽培方法

2 担当者

武井利之・長谷川孝則・渡部正明

3 要旨

ナメコは福島県が全国第四位の生産量を誇る主要な栽培きのこである。一方、近年、消費者の健康志向の高まりから、食品機能性に強い関心が持たれている。しかし、県産ナメコの食品機能性についてはほとんど明らかにされていない。そこで、県オリジナル品種のナメコN1、2号を用い、培地の配合による食品機能性の差異について抗酸化性を指標として分析した。

- (1) 福島県オリジナル品種N1号、N2号をオガ粉:米ヌカ(10:2)、オガ粉:米ヌカ:フスマ(10:1:1)、オガ粉:フスマ(10:2)で栽培し、膜切れ直前とひらきの子実体をそれぞれ収穫し、抗酸化能を測定した。その結果、いずれの品種、培地で栽培した場合も、膜切れ直前よりひらきの子実体で抗酸化性が高くなった。従って、ひらきで収穫する方が抗酸化性の高い子実体が得られることがわかった。
- (2) 今回の試験では、県オリジナル品種N1号をオガ粉:米ヌカ(10:2)で栽培し、ひらきで収穫した子実体が最も高い抗酸化性を示した。

4 主な参考文献・資料

- (1) 須田郁夫:抗酸化能 分光化学的抗酸化機能評価、食品機能研究法、篠原他編、pp218-223、光琳、2002
- (2) 木村俊之他:農産物のラジカル消去能の検索、日本食品科学工学会誌、Vol.49、No.4、p257-266、2002