

三重県工業研究所だより 第6号 (令和5年3月)

新たな特産品としての利用促進に向けたササクレヒトヨタケ子実体の保存試験および成分評価

1. きの子生産事業者の現状

現在、きの子類は大手企業等において大規模施設での大量生産が行われており、安価で市場に流通しています。一方、県内きの子生産事業者の多くは中小規模の施設しか持たず、大量生產品との競争により、厳しい経営状況にあります。そのため、市場流通量が少なく、健康に良い機能性成分に富むなど、市場性や付加価値の高い新しいきの子の栽培技術の確立と上市が求められています。



ササクレヒトヨタケ子実体の発生

2. ササクレヒトヨタケについて

ササクレヒトヨタケ (*Coprinus comatus*) は、日本での認知度は低いですが、欧米諸国ではコプリーヌと呼ばれ、高級食材として扱われています。しゃきしゃきとした食感が特徴のきの子で、抗酸化作用をはじめ、多くの機能特性を有するアミノ酸であるエルゴチオネインを含むことでも知られています。しかしながら、安定生産が難しいため、市場流通量が少なく、また、収穫後は、数日で黒く変色する他、子実体自体もすぐに溶けて液化してしまう等、日持ち性に課題があります。三重県林業研究所

では、県内での新たな特産品としての利用を目指して、研究に取り組み、栽培方法を確立しました。三重県工業研究所では、本きの子の流通を視野に入れ、収穫後の保存方法や、保存中の成分変化等の評価を行っています。



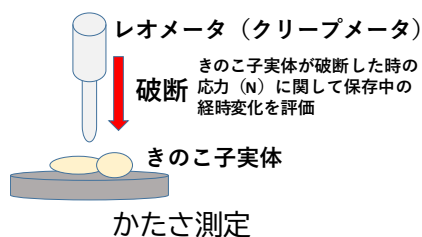
ササクレヒトヨタケ子実体収穫後の経時的な外観変化

3. 試験方法

ササクレヒトヨタケ子実体を生鮮のままパック詰め、もしくは、レトルト加工等による処理を行った後、日持ち性を評価しました。評価は、子実体のかたさ(しゃきしゃき感)、アミノ酸含量等を指標としました。アミノ酸分析には、工業研究所の開放機器である真空凍結乾燥機を用いて子実体を乾燥した後、分析試料としました。結果、低温で保存することや、レトルト保存技術等を活用することで、品質を保てることが分かりました。研究終了後は、ササクレヒトヨタケの商品化に向けて今回の成果を活用したいと考えています。



保存試験と分析試料



アミノ酸分析(HPLC)

本研究の記事にご興味がありましたら、当課までお気軽にお問合せください。