



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 866 号 (一部抜粋)



令和 3 年 3 月 24 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ ブナシメジ中のオルニチン測定法 ◆



皆さんはオルニチンを知っていますか？疲労改善や肝機能改善など様々な効果があるとされているアミノ酸で、シジミの成分として有名ですが、実はきのこにもたくさん含まれており、中でもブナシメジにはシジミの約5倍含まれているとの報告もあります。そのように注目され始めたブナシメジのオルニチンですが、これまで効率的で標準的な測定方法が無く、分析機関ごとに異なる方法で測定されていました。きのこ生産者からは、よりオルニチンの測定に適した方法の標準化を望む声があり、FAMICではJAS化の検討を進めてきたところでした。検討に当たっては、分析機関へのヒアリング調査などを行い、多くの分析機関で利用できる、標準的な測定方法を開発し、その測定方法が妥当な方法かどうかを国際的な手順に従って、複数試験室での共同試験を実施することで確認も行っております。それらの結果は本年1月に「きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量－高速液体クロマトグラフ法」として、農林水産省へJAS制定を申し出ました。このJAS案は政府の審議会である日本農林規格調査会での審議を経て制定が認められ、近日中に試験方法JASとして制定される見込みです。今後は、オルニチン含有食品としてブナシメジの認知度向上や品種改良への活用、海外への輸出における優位性のアピールに役立つことが期待されています。

出典：科学研究費助成事業 研究成果報告書（研究課題名：きのこにおける GABA 生合成の解析と GABA 強化機能性きのこ栽培への応用）

