

39. 瓢児菜の成分に関する研究

(抄録)

森 茂 樹, 近 藤 金 助

瓢児菜 (Piao-r-tsai) *Brassica narinosa* Bailey は中支那揚子江沿岸にて栽培せられてゐる葉菜の一種である。近畿地方にては 7~9 月に播種すれば翌年 1~3 月に収穫適期となり一株の重量約 360g に達し炊煮又は油焙に適して頗る美味である。可食部分についての分析結果は第 1 表の通りである。

第 1 表
瓢児菜の普通成分

Water	91.28
Protein	1.87
Fat	0.44
Carbohydrate	4.82
Fiber	0.65
Minerals	0.94

なほ全窒素中 98.56% は蛋白態であり, Carbohydrate のうち約半量は還元糖であつて澱粉の含量は 0.02% にすぎないことも明らかにした。更に尚 L-Ascorbic acid は還元, 酸化両型を合して 75 mg % 存在し, Glutathion も亦ほぼ同量随伴すること並に Chlorophyll の含量, Catalase の活力などに合せて無機成分

の定量をも行つた。その結果は第 2 表の通りである。

第 2 表
瓢児菜の無機成分の組成 (%)

K ₂ O	Na ₂ O	MgO	CaO	P ₂ O ₅	SO ₃	SiO ₂	Cl	Fe	Cu	Zn	CO ₂
19.57	13.30	2.39	26.27	9.70	12.52	6.12	0.41	0.342	0.021	0.048	5.91

上記の数値を通覧すれば瓢児菜は繊維の含量少なく Vitamin C 並に石灰の含量など多くあつて其の食味と共に成分上からみても栄養化学的に優良なる蔬菜であると思ひ得る。

筆者は更に瓢箪菜を外葉部、中葉部、心葉部、莖及根部に分ち各部位について上記と同様の分析定量を行って蛋白量、葉緑素量とMg含量とが平行すること、中葉心葉にはFe、Cuの含量は多いが外葉特に深緑の外葉片部にはZnの含量が多いことを指摘して之等の無機物の生理化学的意義について論述した。