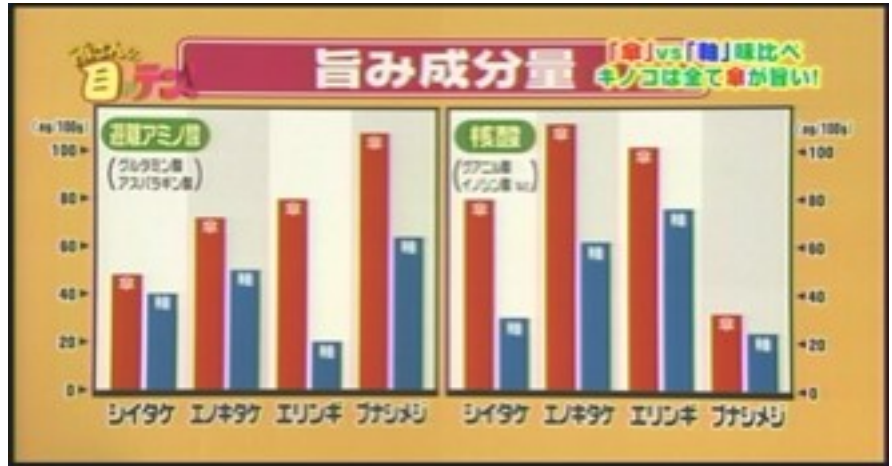


# きのこのうまみ成分量の比較



BUREAU  
VERITAS

日本テレビ系列のテレビ番組「所さんの目がテン！秋の味覚キノコの科学」(2010年10月16日放送)で、日本認証サービス株式会社(\*1)が実施したキノコのうまみ成分分析が紹介されました。



この放送では、秋の味覚の代表格であるキノコをテーマに取り上げ、実験としてシイタケ、エノキタケ、エリンギ、ブナジメジ等のうま味成分の含有量を測定しました。

その結果、キノコの傘と軸の比較では、傘のほうが核酸(グアニル酸、イノシン酸等)や遊離アミノ酸(グルタミン酸、アスパラギン酸等)のうまみ成分が多い傾向がみられました。専門家の話によると、キノコは胞子がある傘で子孫を残すため、傘のほうに栄養やうまみが集まりやすいとのこと。

(\*1)2014年10月1日にビューローベリタスジャパン株式会社へ統合