

30【P2】I -344

華北山椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.) の新規不飽和脂肪酸アミド成分

○黒田 明平¹, 三巻 祥浩¹, 前 辰正², 北原 幹郎², 指田 豊¹ (¹東京薬大,²鐘淵化学)

【目的】山椒はミカン科サンショウ属植物を基原とし、その含有成分としては精油成分やサンショオール類を代表とする不飽和脂肪酸アミド化合物が挙げられる。今回、山椒からの新規不飽和脂肪酸アミド化合物の単離を目的として、華北山椒について成分検索を行なった結果、3種の新規化合物を単離したので報告する。

【実験・結果】中国産華北山椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.) の粉末 676g をエタノールを用いて室温にて抽出し、得られた抽出エキス (110 g) を多孔質イオン交換樹脂ダイヤイオン HP-20 カラムクロマトグラフィー (CC) に付し、30%, 50%, 80%メタノール, メタノール, エタノール, 酢酸エチルにて順次溶出した。50%メタノール溶出画分 (35 g) について逆相シリカゲルを中心とした CC により分離精製を行ない、6種の不飽和脂肪酸アミド化合物を単離した。以下に示す化合物を含む3種の新規アミド化合物の構造は、二次元 NMR を中心としたスペクトル解析を行なうことにより決定した。単離化合物6種は苦味を有し、辛味成分であるサンショオール類と構造的に類似することから、その味の差に興味もたれる。

