

## ミョウガ地上部に含まれるグリセロ糖脂質化合物

堀 一之<sup>1</sup>, 畠 恵司<sup>1</sup>, 樋渡 一之<sup>1</sup>, 高橋 砂織<sup>1</sup>(<sup>1</sup>秋田県総食研)

【目的】秋田県産農水産物の生理機能性成分探索研究の一環として今回、「ミョウガの葉焼き」など地域食習慣のあるミョウガの発芽後7週間前後で間引きされる地上部について、精油成分以外の高極性含有物質を精査する。

【方法及び結果】ミョウガ間引き地上部(10 kg)を温風乾燥後熱メタノールで抽出し、その抽出液を活性炭カラムに吸着させメタノール、クロロホルム-メタノール(3:7)、クロロホルムで順次溶出させた。クロロホルム-メタノール溶出画分について、数回のシリカゲルカラムクロマトを行い、**digalactosyl diacylglycerol (DGDG)**化合物**1**を得た。さらに、常成分であるステロールモノグルコシドと極めて近い極性を有する**2**種類の **monogalactosyl diacylglycerol (MGDG)**化合物(**2**, **3**)を、繰り返し遠心液々クロマトに付し単離した。得られた**3**種の糖脂質は、アルカリ分解反応および各種スペクトルデータの検討により、いずれも構成脂肪酸が $\alpha$ リノレン酸のみである以下の化学構造であることが判明した。

特に**3**は、窒素固定藍藻が生産する糖脂質の例<sup>1)</sup>があるのみの、グリセロール**3**位とガラクトース**6'**位がアシル化された特異な化合物である。また、それらの生理活性についても検討し報告する予定である。

<sup>1)</sup> N. Murakami et al, *Chem Pharm Bull.*, 40, 285 (1992); *ibid*, 41, 1177 (1993)

