

JAおきなわ枝肉金賞 **4面**

5面 県産ニガナで化粧水

26面 100歳以上838人、過去最多更新

27面 田幸琉大研究室、ハツタケから糖発見

告別式の案内 17面 ryukyushimpo.jp

ABC認証紙

琉球新報

2008年(平成20年)

9月11日 木曜日

THE RYUKYU SHIMPO

第35808号

提供の内室付
申し込み受
情報入相談
報の事相
やお申業
スのお申
コースの事
購読の社
購読の社
購読の社
購読の社

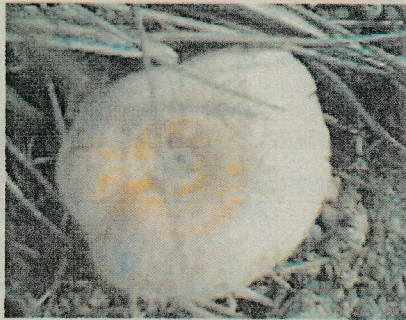
六炭糖の一種
「6-メチル-D-アルトロース」

世界初

ハツタケから新しい糖発見

田幸研究室

(琉大農学部)



「6-メチル-D-アルトロース」が含まれることが分かったハツタケ

新しい糖の抽出に成功した田幸正邦教授(右)と上地敬子さん(左)。9日、琉球大学



琉球大学農学部の田幸正邦教授の研究室がこのほど、キノコの一つであるハツタケから、六炭糖の一種「6-メチル-D-アルトロース」を発見し、分離に成功した。この糖はこれまで化学合成で生成することは可能だったが、天然素材から見つけたことはなく、共同研究者でもある岐阜大学応用生物科学部の石田秀治教授は「世界初の発見で画期的。糖にはいろんな生物機能がある。新しい糖が見つかったことで、どんな機能があるか今後の研究が期待される」と話した。

機能性に「期待」

田幸教授は「理論上、百年前から存在は分かっていたが誰も発見できなかった。今後、機能性も調べていきたい」と述べた。

研究は二〇〇六年、当時琉球大学院生だった土橋康比古さん(五)岡山県在が始め、土橋さん卒業後の今年四月からは同大四年生の上地敬子さん(三)が引き継いでいる。〇七年十一月に新しい糖の可能性が高いことを確認。今年五月に香川大学、岐阜大学と共同研究を始め、六月に「6-メチル-D-アルトロース」であることを確認した。

土橋さんは「秋の味覚としてなじみ深い糖の研究は行われていなかった。ハツタケに着目した理由を説明。ハツタケを構成する糖を解析していく過程で、既存の糖と一致しない糖があり、新たな糖の可能性があるこの段階で修士論文をまとめた。この研究成果は、十八日から三日間の日程で同大などで開かれる日本応用糖質科学会で報告される。

田幸教授はオキナワモスクからフコイダンを抽出したことで知られる。(佐藤ひろこ)



上地敬子さん

用語

六炭糖 それ以上加水分解されない単糖のうち、炭素原子6個から構成される糖。エネルギー源となるグルコースや母乳に含まれるガラクトースなど全16種類あり、6-メチル-D-アルトロース以外はほとんど天然素材で存在を確認。その一つであるグルコースは、脳の唯一のエネルギー源であることが知られる。