



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 806 号 (一部抜粋)



令和元年 11 月 27 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ フキのピロリジジナルカロイド類 ◆



ピロリジジナルカロイド類は、キク科、ムラサキ科、マメ科などの一部の植物に含まれる天然毒素で、これまでに600種類以上の化合物が知られており、その中には人や動物に対する肝毒性や動物試験における発がん性を持つものが報告されています。

農林水産省では、ピロリジジナルカロイド類を含む植物の中で、消費量が多いフキを対象にピロリジジナルカロイド類の含有実態を調査し、生のフキやフキノトウを茹でこぼしてから水にさらすことで、ピロリジジナルカロイド類の残存率がフキでは1～3割、フキノトウでは2～4割まで減少することが確認でき、伝統的なあく抜きは安全性を高める観点から有効であり、フキやフキノトウはしっかりあく抜きをすれば大量に食べたり、食べ続けたりしない限り、安全に美味しく食べることができると考えられる。との調査結果をホームページで公表しています。

なお、調査結果の検証・取りまとめにあたっては、フキに含まれるピロリジジナルカロイド類の約99%に相当するとの報告がある、ペタシテニン、ネオペタシテニン、センキルキンの3種類を分析対象として、FAMICにおいて新たに開発した分析方法で測定した結果が活用されています。

