

Abstract

AROMA RESEARCH No.71(Vol.18 No.3)

ショウガ科香辛料の特徴的成分～その機能性～

菊崎泰枝

<要旨>ショウガ科植物は、*Alpinia* 属、*Amomum* 属、*Curcuma* 属、*Kaempferia* 属、*Hedychium* 属、*Zingiber* 属をはじめ、現在 52 属、1587 種が確認されており、東南アジアを中心に分布している。古来、多数のショウガ科植物が、香辛料や野菜として食用とされるとともに、伝承的に薬用にも利用されてきた。ショウガ科香辛料の特徴的成分としてモノテルペン、セスキテルペン、ラブダン型ジテルペン、フェニルブタノイド、クルクミンのようなジアリールヘプタノイドなどが知られているが、本稿では、精油成分、ゼランボンをはじめとするセスキテルペン、ラブダン型ジテルペンおよび *Kaempferia parviflora* の特徴的成分であるポリメトキシフラボノイドに焦点をあて、最近の機能性に関する知見を紹介する。

<キーワード>ショウガ科植物、ゼランボン、ラブダン型ジテルペン、
Kaempferia parviflora、ポリメトキシフラボン