

微生物由来リパーゼ活性のスクリーニング ～食用キノコを中心とした担子菌類由来リパーゼの探索～

石原浩二* 熊澤希実* 中島伸佳**

要旨 キノコに代表される担子菌類は、食用や漢方など、古くから食品や医薬品として利用されてきた。しかしながら、その他の利用、特に、有用物質生産を目的とした「生体触媒」としての有用性については、ほとんど知られていないかった。そこで、本研究では、食用キノコを中心とした担子菌類の、生体触媒としての可能性を探るため、担子菌由來の細胞外分泌型リパーゼの探索を目的として研究を行った。

キーワード：食用キノコ、担子菌、生体触媒、リパーゼ、スクリーニング

1. はじめに

リパーゼ (lipase) とは、中性脂肪の化学構造中に含まれるエステル結合を加水分解する酵素の一群である。一般には、グリセロールの脂肪酸エステル（トリグリセリド）を加水分解して、脂肪酸を遊離する反応を触媒するトリアシルグリセリドハイドロラーゼ (EC 3.1.1.3) とよばれ、「消化酵素」の一つとして知られている。リパーゼは、水中では基質であるトリグリセリドに存在する3つのエステル結合のうち、いずれかを位置選択的に加水分解するタイプが多い。一方で、微水系（有機溶媒系）では、逆反応であるエster化（アシル化）反応も触媒できることから（図1）、化成品や医薬品合成にも利用されており、有機合成においても、重要な酵素の一つである¹⁻⁴⁾。

図1



右方向：加水分解反応、左方向：エster化反応

これまでに、生理活性物質などの有用物質生産の触媒として利用されてきたリパーゼは、主に微生物、特に、酵母や細菌由來が多い。入手が容易、か

つ、高い立体特異性を有し、その利用に関する研究が多数報告されているものは、*Candida antarctica* 由来のリパーゼ（商品名：CAL TypeB もしくは CHIRAZYME® L-2）と、*Burkholderia cepacia* (*Pseudomonas cepacia*) 由来のリパーゼ（商品名：Lipase-PS Amano）である。これらのリパーゼは、液晶材料や生理活性物質製造のためのキラルビルディングブロック合成の一手段として汎用されているだけでなく、医薬品の工業生産にも多用されており、その有用性は非常に高いと言える。また、他の微生物由来リパーゼも、何種類か発見されているが、実用化レベルの利用にまで至ったケースは少ない。

そこで本研究では、微生物由来の新規なリパーゼの探索研究の一環として、また、食用キノコの新しい利用法の探索研究として、食用キノコを中心とした担子菌類の培養液中から細胞外分泌型（菌体外）リパーゼを探索することを主目的として研究を行い、新たな知見を得たので報告したい。

2. 実験材料と方法

Pholiota nameko NBRC30372（和名：ナメコ）、*Grifola frondosa* NBRC30522、NBRC30661、NBRC32987（和名：マイタケ）、*Lentinula edodes* NBRC30719、NBRC30720、NBRC30723、NBRC30724（和名：シイタケ）、*Agaricus bisporus*

* 岡山理科大学理学部臨床生命科学科

** 岡山県立大学大学院保健福祉学研究科

〒700-0005 岡山県岡山市北区理大町1-1

〒719-1197 岡山県総社市窪木111

- 3) S. Servi Ed. In "Microbial Reagents in Organic Synthesis", C.J. Sih and R.-L. Gu, Organic synthesis via Biocatalytic Methods – A Chemoenzymatic Approach to the Syntehsis of FK506, pp. 79-92 (2005) Kluwer Academic Publishers, Netherlands.
- 4) S. Servi Ed. In "Microbial Reagents in Organic Synthesis", G. Carrea, G. Ottolina, S. Riva, M.D. Amici, C.D. Micheli, Resolution of Racemates with Lipases and Effect of Reaction Conditions on Enantioselectivity, pp. 225-238 (2005) Kluwer Academic Publishers, Netherlands.
- 5) E. Haba, O. Bresco, C. Ferrer, A. Marques, M. Busquets, A. Manresa, Isolation of lipase-secreting bacteria by deploying used frying oil as selective substrate, *Enzyme and Microbial Technology*, 26, pp. 40-44 (2000).
- 6) アスペルギルス・ニガー由来リバーゼの安定化蘇生物および安定化法, 特許第4175696号, 平成20年8月.

Screening for novel lipase from microorganisms: Search for lipase activity in basidiomycetes mainly on edible mushrooms

KOHJI ISHIHARA*, NOZOMI KUMAZAWA*, NOBUYOSHI NAKAJIMA**

**Department of Life Science, Okayama University of Science, 1-1 Ridai-cho, Kita-ku,
Okayama 700-0005, Japan*

***Graduate School of Health and Welfare Science, Faculty of Health and Welfare Science,
Okayama Prefectural University, 111 Kuboki, Soja, Okayama 719-1197, Japan*

Abstract Basidiomycetes containing edible mushrooms have been used for foods and traditional Chinese medicines since ancient times. However, the possibility of its application in other fields of the mushrooms is not well known. Therefore, in this study, in order to explore the possibility of edible mushrooms as biocatalysts, we investigated the screening for extracellular lipases derived from basidiomycetes containing edible mushroom.

Keywords : edible mushroom, basidiomycete, biocatalyst, lipase, screening