

ハナビラタケに付いてー1

1:キノコの仲間での現状

- A:学名: *Sparassis crispa* ハナビラタケ科ハナビラタケに属し、1科1属のキノコです。
- B:今から約30年前にブナシメジ、20年前にマイタケ、10年前にエリンギが市場に登場し、現在新たに登場してきたのがハナビラタケです。
- C:ハナビラタケは、白色～淡黄色で珊瑚状の形をなし、夏から秋にかけて唐松等の針葉樹の根本や切り株に発生する食用キノコでその希少性から「幻のキノコ」とも呼ばれています。
- D:他のキノコとは異なった「新しい食感と味」「新しい形と色」「優れた日持ち」「高い栄養価」を備えた次世代のキノコと期待されています。

2:ハナビラタケに含まれている成分

- A:ハナビラタケに含まれる代表的な有効成分として「β-グルカン」という物質が有ります、中でもハナビラタケは免疫機能を活発化させる「β-1,6分岐β-1,3グルカン」を乾燥重量100g当り47%以上と非常に多く含んでいます。
- B:グルカンとは、グルコース(単糖)が沢山集まって出来た高分子多糖体の事です。グルカンは大きく分けてα型とβ型に分けられ、キノコに多く含まれるのはβ型です。β-(1-3)グルカンです。当社かつらぎ産業では数多くの菌株を開発し、その中でも特に優良な菌株を使用し栽培方法も当社オリジナルの方法で栽培しています、β-(1-3)グルカンが通常は100g中に45%以上が含まれています。
- C:独自の製法に基づいてハナビラタケ由来の乳酸菌醗酵をして従来のハナビラタケ数段と効果が得られます。「特に免疫効果」は抜群です。

ハナビラタケについて-2

ハナビラタケとは白色～淡黄色の食用キノコであり、直径20～40cmの葉ボタン状に成長することから、英語ではCauliflower mushroomと呼ばれております。日本では北海道、本州、四国に分布し、カラマツやアカマツなどの針葉樹の根元や切り株に発生しますが、大型の子実体を野生で発見することは珍しく「幻のキノコ」とも称されております。人工栽培技術の確立とともに、現在では市販品も見られるようになりました。シャキシャキとした菌ごたえと独特の香りを有し、食品素材としても大いに期待の持てるキノコであり、農林水産省の品種登録の対象にもなっております。また、生鮮品としてだけでなく、子実体を粉末化し顆粒状もしくはエキス状に加工した健康補助食品素材としても応用されております。

ヒトハナビラタケは免疫賦活作用を示す β -1,6分岐 β -1,3-グルカンを乾燥重量当たり40%(w/w)以上含んでいることから、抗腫瘍作用を発揮する素材として有望であると評されております(3, 10)。さらに、抗悪性腫瘍剤として登録されているレンチナン、ソニフィラン、クレスチンといった β グルカン製剤はそれぞれシイタケ、スエヒロタケ、カワラタケ由来であり、ハナビラタケに β グルカンは、より多く含まれていることが知られてきました。

β グルカン高含有という特性から、ハナビラタケの生理作用に関する研究は抗腫瘍作用に関連するものが発端となっておりますが、NK活性の増強作用・造血促進作用・アトピー低減作用・なども比較的早期に明らかにされてきました。

さらにこの3～5年の間には、「血管新生やがん転移の抑制作用」「発がん抑制作用」「アレルギー性鼻炎抑制作用」「さらには創傷治癒促進作用」なども新たに明らかとなり、ハナビラタケの健康効果に関する研究に深みが増しております。

また、「コラーゲン産生促進作用」「肌作用」「糖尿病の発症抑制作用」「脳卒中の発症抑制作用」「高血圧抑制作用」「体脂肪蓄積抑制作用」など、美容や生活習慣病対策素材としての有用性が指摘されていることも注目に値すべきことであります。