

平成14年12月12日

ユニチカ株式会社

ハナビラタケの事業化決定について

当社は、生活健康事業を成長事業として主要ドメインに位置付け、従来事業で培ったバイオ技術、繊維技術などを使った様々な商品の事業化を進めています。

この度、機能性食品としてアガリクス茸の3～4倍の グルカン含有するハナビラタケ（ハナビラタケ科・*Sparassis crispa*）の生産・販売について事業化を決定いたしましたのでお知らせいたします。

ハナビラタケは、標高1千メートル以上のカラマツ等の針葉樹に特異的に発生する茸で、キノコ愛好家でさえ目にすることは希であり、その希少性から幻の茸といわれていました。また、ハナビラタケにはその希少性ばかりでなく、アガリクス茸の3～4倍の グルカン含有することが確認されておりましたが、その人工栽培は困難なものとなってきました。

当社は、抗腫瘍活性が高い グルカン（グルカンはグルコースが集まったポリマー多糖体）を豊富に含有するハナビラタケについて、大阪大学、岩手医科大学と共同研究を進めてまいりました。マウス実験の結果、Th1細胞を活性化し、細胞傷害性反応やマクロファージの活性化を誘導する一方で、Th2細胞を抑制し、IgEの発生を抑制し、アレルギー症状を軽減するという免疫調整作用を確認しました。

さらに、血糖値抑制効果や、高コレステロール改善効果も見出し、機能性の高い食用キノコとして健康食品や食材として利用が期待できます。

このほど当社では、栽培方法等の改良により、 グルカンを40%以上含有するハナビラタケの人工栽培に成功し、量産が可能と判断するに至りましたので、生産・販売の事業化を決定いたしました。

現在、アガリクス茸をはじめとする健康機能性食品の市場規模は約300億円と言われており、今後も成長が期待できる分野であると注目されています。当社は抗腫瘍活性が高い グルカンを豊富に含むこのハナビラタケが、健康機能性食品の市場ニーズにマッチした素材であると確信し積極的に市場参入を図っていきます。

1. 生産販売計画

ハナビラタケの研究・試験生産については、これまで当社中央研究所（京都府宇治市）において実施してまいりました。事業化決定に伴い、平成15年1月に当社豊橋事業所（愛知県豊橋市）内に、専用工場の建設に着手（4月完成予定、設備投資金額5億円）します。

1) 生産量

生産能力200トン/年

2) 販売計画

初年度（平成15年度）	5億円
5年後（平成20年度）	50億円

2. ハナビラタケの特長

- 1) 学名 *Sparassis crispa*、ヨーロッパではカリフラワー・マッシュルームと呼ばれている
- 2) 白色のキノコで、直径20～40cmの葉ばたん状に成長する。
- 3) ハナビラタケに含まれる グルカン は、主として 1, 3D-グルカンであり、抗腫瘍活性が強い。
- 4) 抗腫瘍活性が高い グルカンの含有量が豊富であり、キノコ類の中でも突出している。(アガリクス茸の3～4倍)
- 5) 和・洋・中いずれの食材としても、美味で、独特の歯ごたえがある。

以上