

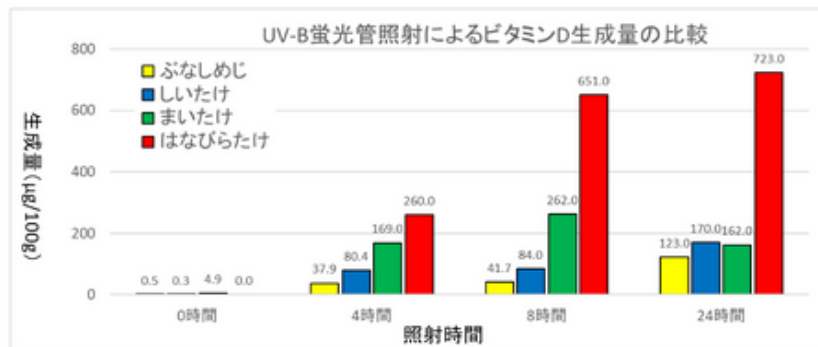
2024年05月20日
株式会社森の環

紫外線照射でビタミンD生成したハナビラタケを開発、 日本初「食べるビタミンD」商品の発売を目指す

栽培・生成方法を特許申請、食品からのビタミンD摂取を後押し

菌床きのこ生産・販売を行う株式会社森の環(本社：富山県高岡市、代表取締役：春日 勝芳)は2024年4月30日、紫外線をハナビラタケに照射してビタミンDを生成させる栽培および方法について、特許申請をいたしました。(特許申請者：株式会社NEOVAS※、特許出願番号：特願2024-73824) ※当社関連会社

ハナビラタケは生のままではビタミンDが検出されませんが、天日干した乾燥ハナビラタケには日本国内の主な食品の中でも突出したビタミンD量(378マイクロg/100g、乾燥マイタケの約19倍以上)が含まれることに着目。ハナビラタケの菌床栽培のノウハウを生かし、紫外線を人工的に照射することで、ハナビラタケ100gあたり700マイクロgを超えるビタミンDを生成することに成功しました。現代社会では日本人の多くがビタミンD不足とされており、今回開発したハナビラタケによって、食品によるビタミンD摂取を後押ししたい考えです。



※ぶなしめじ、しいたけ、まいたけの0時間照射の値は日本食品標準成分表(八訂)から引用
UV-B蛍光管(23W)を各きのこ(生)に4時間、8時間、24時間照射、日本食品分析センターにてビタミンDの生成量を測定

ビタミンD生成量グラフ

厚生労働省の日本人の食事摂取基準(2020年版)によると、ビタミンDの1日の摂取の目安量は18歳以上の男女ともに8.5マイクロg。一方、耐用上限量は100マイクロgと設定されてい

ることから、ビタミンDの過剰摂取を防ぐために、紫外線照射時間や1パッケージあたりの内容を調整し、1食で1日のビタミンDが摂取できる商品開発を進めています。

今後は、日本初※の「食べるビタミンD」商品として、ビタミンDが生成された生ハナビラタケの限定商品(仮称：DDはなびら)のほか、レンジで30秒加熱するだけで手軽に食べられる「サラダきのこ」を発売いたします(7月発売予定)。また、1食で1日分のビタミンDが摂取できるみそ汁やスープなど、フリーズドライ商品のラインナップを強化してまいります。

※当社調べ

【ハナビラタケの豆知識】

■ その1

ハナビラタケは、初秋の標高1,000m超の高山地帯のカラマツ等針葉樹の株元に葉ボタン状に自生しますが、発見が難しく「幻のきのこ」と呼ばれています。菌床生産もされていますが、極めて生産量が少なく(マイタケの0.5%以下)、ご存じない方がほとんどです。

■ その2

生のままのハナビラタケのビタミンD含有量は0ですが、日光(紫外線)を浴びると生成され、食品の中ではダントツな量になります。

■ その3

きのこは食物繊維やビタミン、ミネラルなどの栄養素を多く含み、古くから健康食品として重用されています。ハナビラタケのβグルカンやビタミンDの含有量は極めて高く、ハナビラタケ固有のハナビラタケリドと呼ばれる化合物等多くの栄養素を含んでいます。



ハナビラタケ



野生のハナビラタケ

【ビタミンD、βグルカン、ハナビラタケリドについて】

■ビタミンD

カルシウムや骨の代謝に欠かせないことに加え、近年では免疫力の向上やアレルギー症状を改善する作用、心や神経のバランスを整える脳内物質セロトニンを調節する作用など、様々な効用があることが明らかになり、世界で最も注目されている栄養素。食材からの摂取のほか、日光を浴びることで生成できますが、食事や生活習慣の変化、紫外線対策などによって、日本人の7割から9割が不足していると言われています。

■βグルカン

きのこの菌や細菌などの細胞壁に含まれる食物繊維の一種。きのこに多く含まれ、免疫力を活性化して、身体を守る能力を向上させる働きがあることで知られています。

■ハナビラタケリド

ハナビラタケ特有の物質。ビタミンCを上回る強い抗酸化作用があり、体内の活性酸素を除去してくれる働きがあります。老化予防につながったり、腸内や関節の炎症を抑制したりする作用も期待できます。

【ハナビラタケ誕生秘話】

当社は長らく、菌床製造から一貫体制でしいたけの生産販売をしてきましたが、新しい価値の創造としてキクラゲの生産を始めました。また、幻のきのこといわれるハナビラタケの生産にも挑戦しましたが、当初はうまくいかず頓挫していました。

コロナ禍のなかで、免疫力を高めるきのことしてハナビラタケが掲載されている記事を見て、種菌を変更して再挑戦。2020年10月から量産化に取り組み、現在は日本一の生産高に成長しました。現在はさらに、機能が注目されながらも生産高が極めて低い「ヤマブシタケ」の生産への取り組みを開始しています。

【新しい6次化産業(ハナビラタケ加工食品)への取り組み】

ハナビラタケを量産化する一方で、認知度が極めて低いきのこのため、販売には大きな壁が立ちただけ、販売量は伸び悩みました。生で販売できなかったものは乾燥して保管し、加工品として活用を進めています。これまでには、ハナビラタケの認知度向上に向け、地元富山県の特産品とコラボレーションした「ハナビラタケ氷見うどん」のOEM生産などに取り組んできました。

今後も、きのこの生産(1次)と商品企画・開発(2次)は自社で行い、商品製造(2次)は専門メーカーに委託し、販売(3次)は自社ECや卸で行う、新しい6次産業化に取り組んでいきます。また、自社ECサイト【八百万屋～もりのわ～】で地域の農水産品の取り扱いを目指していきます。

【現行ハナビラタケ商品と今後の開発商品】

手軽に日々の食事にとれる【医食同源】【食べるビタミンD】を基本コンセプトに、商品開発を進めていきます。

■現在は「花びら茸のおみそ汁」「花びら茸の和風スープ」を販売中。これからみそ汁3種とスープ1種を順次販売し、年内には、合計6種の品揃えとします。

■小豆島で製造した「花びら茸の佃煮」は生姜、ぼたんこしょうの2種を販売しております。さらに、薬膳料理研究家谷口ももよさん監修で、トナミ醤油株式会社製造の薬膳花びら茸“ごはんのおとも”を開発中です。

■乾燥ハナビラタケは、現在販売中のものよりも簡単に使えるフリーズドライ商品を追加し、おやつの商品開発もすすめていきます。



花びら茸のおみそ汁

【株式会社森の環について】

もりのわは、『農業に新しい価値を創造して心ゆたかな食と地球の健康に貢献しつづけます』を掲げ、一歩進んだ循環型農業をめざしています。

【会社概要】

社名 : 株式会社森の環
本社所在地 : 富山県高岡市葦附1239-55
代表取締役 : 春日 勝芳
事業内容 : 菌床きのこの生産販売
設立 : 1967年12月
HP : <https://morinowa.co.jp/>

WEBメディア「ハナビラタケライブラリー」 : <https://www.hanabiratake-morinowa.com/>



ハナビラタケの栽培風景

【報道関係の方からのお問い合わせ先】

株式会社森の環

広報担当：春日・山藤

TEL : 0766-36-1810
MAIL : info@morinowa.co.jp

プレスリリース画像



ハナビラタケ



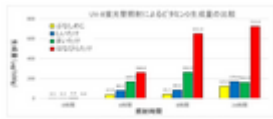
野生のハナビラタケ



ハナビラタケの栽培風景



花びら茸のおみそ汁



ビタミンD生成量グラフ