

新たなはちみつブーム到来か 甘露蜂蜜にマヌカ蜂蜜と同等以上の抗菌効果を確認

ニュージーランドなどの原生植物から採れる「マヌカ蜂蜜」が、高い抗菌性を持つことで注目を浴び、大手検索サイトの検索数が大幅に増加するなどブームになっています。そのような中、株式会社山田養蜂場(本社:岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生)は、海外で古くから親しまれ、同じく高い抗菌性があると言われる樹液由来の「甘露蜂蜜」に注目しました。そして、これまで**同じ基準で比較されてこなかった甘露蜂蜜とマヌカ蜂蜜の抗菌性を比較する方法を新たに考案し、甘露蜂蜜がマヌカ蜂蜜と同等以上の抗菌性を持つことを確認しました。甘露蜂蜜は日本では馴染みがないものの、今後マヌカ蜂蜜に続く、抗菌力の高い食品として注目を浴びると期待されます。**

◆研究実施の背景～マヌカ蜂蜜ブーム～

高い抗菌性を有するマヌカ蜂蜜は健康食品として注目を浴び、2015年12月には大手検索サイトでの検索数が2年前と比べて約4倍に増えるなど、大きなブームになっています。また、当社の2015年3月～2016年2月の売上も、3年前と比べて約250%以上と大きく伸びています。

◆甘露蜂蜜とマヌカ蜂蜜の抗菌性を比較～新たな方法を考案～

マヌカ蜂蜜の抗菌性は特有成分であるMGO(メチルグリオキサール)を指標に確認されており、MGO100mg/kg以上が抗菌性の高いマヌカ蜂蜜と言われています。一方、マヌカ蜂蜜と同じく高い抗菌性があると言われてきた甘露蜂蜜は、MGOを含まないため、同じ基準で抗菌性が比較されてきませんでした。そこで当社は、**その抗菌性を比較できるAHF(Active Honey Factor)【※】を新たに考案し、マヌカ蜂蜜と甘露蜂蜜の抗菌性の比較を行いました。**

【※】AHF: 蜂蜜の黄色ブドウ球菌増殖抑制率をフェノール(消毒薬)の濃度に換算した数値で、さまざまな蜂蜜の抗菌活性強度を、同一基準で比較できる指標。

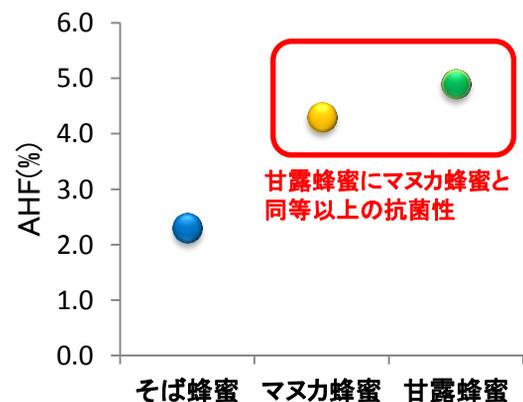
◆研究概要

- ・研究主体: 自社
- ・実験方法: 黄色ブドウ球菌を培養した寒天培地に蜂蜜を添加し、菌の増殖抑制範囲からAHFを測定
- ・使用した蜂蜜: 甘露蜂蜜(ブルガリア産)、マヌカ蜂蜜(ニュージーランド産、抗菌性が高いMGO250mg/kgのもの)、そば蜂蜜(国産)

◆研究結果(右図)

甘露蜂蜜はマヌカ蜂蜜と同等以上の抗菌性を持つことが解りました。

当社では、この結果から、マヌカ蜂蜜に続く、新たな健康素材として甘露蜂蜜がブームになることを予測しています。



【参考】

甘露蜂蜜: ヨーロッパに古くからある高級蜂蜜で「森の蜜」とも呼ばれます。レンゲやアカシアのような花由来の蜜ではなく、カシヤマツ、モミなどの樹液を由来とし、ミネラルやフラボノイド、アミノ酸などが多く含まれます。

◇本件に関するお問い合わせ◇

株式会社山田養蜂場 文化広報室 武本(tt1794@yamada-bee.com)・関(ts0975@yamada-bee.com)

〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194 TEL:0868-54-1906 FAX:0868-54-3346