

アカシア蜜の美味しさ（自然の美味しさを主張するはちみつ）

1. 蜜源となるニセアカシアについて

鈴木養蜂場で扱っているハチミツの中で、最もクセがなく、あっさりとした上品な風味を味わえるのがアカシア蜜です。そしてアカシア蜜の蜜源となっている植物が「ニセアカシア」という花です。

一般的に日本でアカシアといえば通常このニセアカシアを指しますが、学術的に“アカシア”という場合は、バラ目マメ科に属した全く別の植物になります。

では「ニセアカシア」とはどういう植物かという、マメ目マメ科に属する北アメリカ原産の和名を「ハリエンジュ」と呼ばれるもので、日本には明治初頭に渡来しました。後に輸入されるようになった本来のアカシアと区別するため「偽のアカシア」と呼んでいましたが、現在ではアカシアといえはすっかり「ニセアカシア」のことを言うようになりました。

ニセアカシアは成長が早い落葉高木で、痩せた土地でもよく育つ特徴があるため、かつては禿山や荒廃地、あるいは鉱山周辺の煙害地等の復旧に役立てられてきましたが、現在では街路樹や公園樹として、あるいは砂防、土止めを目的として植栽されることが多く、当场で採蜜されるアカシア蜜も、千曲川流域に植樹されたニセアカシアより採蜜しています。

長野県北信地方では、例年5月中旬～6月中旬くらいに花を咲かせますが、もともと風雨に弱く、気候の良し悪しによって採蜜量が大きく変化してしまうという欠点に加え、拍車がかかる国内産ハチミツ不足の中、近年、千曲川伐採計画で野生化したアカシアが伐採されたため、アカシア蜜の希少価値もますます高くなっている現状です。

2. アカシア蜜の人気のひみつ

市場には様々な花のハチミツがありますが、中でもアカシア蜜が消費者に選ばれるのは、その味の良さに尽きると思います。

アカシア蜜は見た目でも分るように、他の花から採れたハチミツより透明感があり、淡い黄色がとても綺麗で食欲をそそります。また、他の花から採れたハチミツと食べ比べても、ほとんどクセがなく、非常に淡白でありながら味わい深く、その上品な風味は日本人にとっても好まれてきました。アカシア蜜が「ハチミツの女王」と言われる所以もそこにあります。

そしてもうひとつの大きな特徴が結晶しにくいことです。

それはアカシア蜜の単糖の成分であるフルクトース（果糖）の割合がグルコース（ブドウ糖）より多いためです。一般的に結晶しやすいハチミツは純粋であるといわれますが、花の種類によって結晶しやすいものとしにくいものがあり、アカシア蜜は純粋でありながら結晶しにくいという使いやすさがあります。

さらにフルクトースとグルコースを比較すると、体内への吸収はフルクトースの方が半分も速いため、スポーツ中の摂取や二日酔いにもアカシア蜜が特に有効であると考えられます。

好き好みはあると思いますが、食べ比べればアカシア蜜の人気のひみつが分るでしょう。

3. 鈴木養蜂場のアカシア蜜

ところが近年、国内産のハチミツ不足が懸念されています。その主な原因を挙げると、



1. 蜜源の不足
2. 天候不順
3. ミツバチ不足
4. ミツバチの病気と農薬の問題
5. 養蜂家の減少

等、複数のことが言われていますが、鈴木養蜂場でも長野県および新潟県で採蜜したアカシア蜜だけではまかなうことができなくなりました。そこで中国産アカシア蜜とのブレンドにふみきりました。

長年かけて完成した自家採取オリジナルハチミツの鈴木式養蜂技術を中国現地に持ち込み、ハチミツ本来の味や風味や色を損なわずに生産し、日本人によって徹底衛生管理された良質な完熟純粹アカシアを、自然のままの状態美味しくブレンドして生まれたのが「自然の美味しさを主張するはちみつ（アカシア）」です。

4. 使用している中国完熟アカシア蜜

当場で使用している完熟アカシア蜂蜜の主要生産地域は、湖北省、安徽省、河南省、山東省、陝西省などです。



地図を見ても分るとおり、採蜜される地域は日本とほぼ同緯度であり、自然が豊かな分、日本国産ハチミツの美味しさにひけをとりません。ところが文化の違いという難問がありました。中国の天然水はみな硬水で、飲むには加熱する必要があったのです。それが中国でお茶が発達した原因ですが、中国では食品にはすべて火を通すという文化があり、生で食べる日本人とは食に対して大きな感覚の違いがありました。ハチミツも同様で、中国のハチミツというのは糖度の低いものを加熱濃縮する文化なのです。



5. 完熟ハチミツと濃縮ハチミツの違い

完熟ハチミツとは、ミツバチが集めた花蜜を、巣房内でミツバチ自身が自ら羽をはばたかせ、十分な時間をかけて水分を蒸発させ、熟成された自然のままのハチミツのことをいいます。熟成期間はおよそ4、5日で、人工的な処理を一切していないため、ハチミツ本来の風味や栄養分がそのまま残されているのが最大の特徴です。

一方、濃縮ハチミツは、熟成する前にハチミツを絞るため糖度が低く、濃度を高めるためにその後、人工的に高温加熱処理をおこなうため、風味やビタミン・ミネラル等の有効成分が失われてしまいます。ですので色が濃く、味もきつくなってしまう日本人の口にはあいません。

文化の違いではありますが、当场で扱うために鈴木式を中国に持ち込み、ミツバチの管理から採蜜、出荷まで、中国産の完熟ハチミツは、すべて当方の管理のもとに行っています。

6. 創業 90 年の実績

完熟アカシアの採蜜は早期しかできないので、採れる量が限られています。当场の徹底管理の下、中国現地の養蜂家はコストよりも品質の良さを心掛け、ミツバチが採ってきたアカシア蜜をじっくりと熟成するまで待ち続けます。

そして採蜜終了後、専門スタッフが現地で1ドラムずつ糖度・風味を厳しくチェックし、科学分析（成分・農薬・微生物など）を行い、厳選された完熟アカシアだけを日本へ輸出します。

創業 90 年の鈴木養蜂場の自家採取アカシア蜜と、広大な自然の中で採取された良質な中国産完熟アカシア蜜が、長年の経験でブレンドされて完成したのが「自然の美味しさを主張するはちみつ（アカシア）」なのです。

一度ご賞味いただければ、その品質をご理解いただけることでしょう。

