

★AKI PURE通信★

— 知っておきたいハチミツの豆知識 ————— Vol1 —

こんにちは!AKIPURE の遠藤です。

春は、一年が巡ってもう一度あたらしく始まるワクワク感がありますね。

私は桜が咲くのを楽しみにしています。皆さんにとって春の季節はどう感じますか？

AKIPURE 通信では AKIPURE 商品の豆知識・開発物語などの情報をお届けします。

第 1 回目は弊社の研究開発部の顧問によるそばハチミツの特徴を 2 回に分け連載いたします。

— [PR] ————— ★

【1】そばハチミツの特徴 (前編)

【2】そばハチミツのおいしい食べ方

————— ★

【1】 そばハチミツの特徴

“そばハチミツ” は抗酸化成分の含有量が他のハチミツ
に比べ数倍以上も多く、抗酸化活性にすぐれている

研究開発部 川島拓司

ハチミツは古くから身近にある食品であり、甘くて美味しいものというイメージが誰にでもあります。そのハチミツには沢山の種類があって、外観からいえば、明るい薄黄色の透明に近いものから、暗い褐色の濁ったものまであります。また、味と香りからいえば、爽やかで果実様の芳香を漂わすものから、全く想像の域を越えて、表現に困るような複雑な味を呈するものまであります。

その複雑で特徴的な香味を呈する褐色の“そばハチミツ”は、食べる“そば”の味からは全くかけ離れた独特の味と匂いが不評で一般的には好まれない部類のハチミツにランクされます。ところが、健康食品において最近特に注目されている抗酸化性という食品の機能性から見直してみると、“そばハチミツ”には他のハチミツの数倍も高い抗酸化活性のあることが明らかになりました。これは“そばハチミツ”の隠れた好ましい価値ある特徴といえます。

この抗酸化性を発揮する成分には栄養素としてよく知られているもの(ビタミン C、ビタミン E、グルタチオンなど)やそうでないもの(ポリフェノールなど)があります。

これらの抗酸化性の成分は、体が変わることなく正常に維持されていくのに欠かせない



生体構成成分（脂質、蛋白質、核酸など）が体内で酸素に由来して自然発生的にできる一過性の酸化作用の強い物質（過酸化水素、活性酸素、フリーラジカルなど）によって壊されるのを防いでいます。その防御作用によってそれぞれの成分が機能を正常に発揮できるようにすることで、生物体はその一部にでも異常が発生して病気に至ることがないように維持していると考えられています。動物はこの抗酸化性成分を外部から得たり、合成したりする能力を獲得しつつ進化して生きながらえてきました。また、生体内では、これらの一過性にできる強酸化物質は酵素反応によっても消去されています。

つづく

【2】 そばハチミツの美味しい食べ方

そばハチミツって苦手な人が多いけど、本当に体に必要な栄養をたっぷり含んでいるんですね。私もそばハチミツの独特なクセは苦手ですが、これが本物のハチミツだ！と絶賛する養蜂家さんもたくさんみえるんですよ。

今回はそばハチミツの美味しい食べ方をご紹介します！

ビックリするほどおいしくて、そばはちみつ苦手な人でもこの組み合わせなら絶対食べられます！

それは・・・！

そばハチミツ×カマンベールチーズ×赤ワイン

そばハチミツの美味しい
食べ方☆

そばハチミツの美味しい食べ方はカマンベールチーズにそばハチミツをかけるだけ。

簡単！！

赤ワインにもばっちり合います！

そばハチミツの独特な香りはどこにいったしまったのか？と思うくらいです。

カマンベールチーズを引きたて、2つを組み合わせることによって甘さが倍増しトロトロの食感が味わえます☆絶品です。



是非お試し下さい！！

<http://akipure.com/shop/index.php?menu=item&itmseq=23>

次回はそばハチミツの特徴の後編をお届けします。

他のハチミツに比べて数倍以上抗酸化成分も多く、抗酸化活性にすぐれているそばハチミツ。米国の研究者による研究結果をふまえて詳しくご紹介していきます。