

はちみつはどんなの？

ミツバチの減少が全国的にも問題になっていますが、はちみつは加工食品のうちの「その他の畜産加工品」にあたります。まろやかな味とさわやかな香りを特徴とする「純粋はちみつ」などがあります。また、「1歳未満の乳児には、はちみつを与えないでください」という表示を見たりしませんか。そこで今回、はちみつの食品表示はどう違うのか見ていきましょう。はちみつ類の表示は今までの加工食品品質表示基準のほか公正競争規約で次のように制限されています。

- ・「加糖はちみつ」とは、はちみつに人工転化糖等を加えたもので、はちみつの含有量が重量の60%以上のものです。「加糖はちみつ」には、オリゴ糖、ブドウ糖果糖液糖などの糖類が使われます。
- ・ビタミンや花粉、香料、果汁、ローヤルゼリーを添加した場合はその旨及び果汁ローヤルゼリーについては添加した量も表示します。
- ・特定の表示
  - ①「純粋」「天然」「Pure」その他これと類似の意味内容を表示する場合は「純粋」「Pure」という文言に統一する（精製はちみつを使用したものや添加物を含むものには表示できません）。
  - ②「国産」と表示する場合は原料蜜のすべてが国内で採蜜されたもの。
  - ③採蜜源の花名を表示する場合はすべて又は大部分を当該花から採蜜し、その花の特徴を有するものであって、かつ採蜜国を表示すること。

1歳未満の乳児にはちみつを与えてはいけない理由は、自然界にはボツリヌスという細菌が存在しているため、何の加工もしていないものに、稀にこの菌が入ることがあります。腸内細菌の少ない1歳未満の乳児では、幼児ボツリヌス症を発症する恐れがありますので、このような指導がされていますのでご注意ください。ハチミツを使用している場合、焼いてあるお菓子であれば問題ありません。

ハチミツは14℃以下で気温の差が大きいと白く結晶します。その原因はブドウ糖で、これが凝固することで起こります。特にレンゲなどはブドウ糖が多く含まれるため結晶しやすく、アカシアはブドウ糖よりも果糖が多いため結晶になりにくいようです。結晶していても美味しく食べられますが、液状に戻す場合は、ビンのまま40℃程度の湯せんで溶かしてください。ただし、湯せんする場合はキャップをはずすことを忘れないようにしましょう。

ハチミツは防腐性に大変すぐれていますので、湿気が少なく直射日光の当たらない所では長期保存ができます。商品に表記されている賞味期限は、風味も損なわれず、美味しく食べられる期間です。賞味期限を過ぎても品質にはあまり問題ありません。