

「にせハチミツ」というネット検索をすれば、多くのウェブサイトで、その「見分け方」が色々紹介されています。残念ながら実際には役に立ちません。

これまでも「結晶する（白く固まる）ハチミツには砂糖が混ざっている」、逆に「固まらないハチミツは贗物だ」などと誤った情報が流され、それを信じる消費者も少なからずありました。ハチミツの真贋はそんなに簡単には見破れません。蜂蜜の主成分は還元糖（果糖・ブドウ糖）が全体の60%以上を占め、ショ糖とミネラル類もごく少量含まれ、水分は22%以下です。その主な構成成分である果糖・ブドウ糖は、実はコーンなどの澱粉を酵素分解することで工場で大量生産されています。

製品は果糖ブドウ糖液糖または異性化糖と呼ばれ、スーパーマーケットでも安価に販売されています。正しく表示されている限り問題はありません。

また、ミツバチ由来ではない糖類が加えられたハチミツには、「加糖はちみつ」と表示することが義務付けられていますが、実はこれらの糖液が混ざっているながら天然とか純粋とかの表示で売られているハチミツが存在するのです。

改正食品表示法の施行後、分析法の進歩によって違法な糖液添加や産地偽装のケースは確実に減ってきています。しかし、まだ皆無とは言えません。

我が国で消費されるハチミツの約90%が輸入品で、その70~80%は中国産です。

中国産はちみつの一部は蜂蜜入り〇〇と呼ばれる加工食品の製造に利用されます。

中国産食品の信頼性は今も低く、ハチミツもその例外ではありません。我が国の主な商社が加入する「全国はちみつ公正取引協議会」では、純粋な品物が取引されるように毎年中国の輸出商社らとの会議を開いています。残念ながら新しい分析法が開発されると、原材料を変えてすり抜けると言う「イタチごっこ」が繰り返されてきましたが、ようやく確実な検査方法が確立されたと言う最新情報が伝えられています。

この最新の分析法は、万一検査の抜け道を開発されないように、非公表だそうです。

これらの糖液混入は、すでに一部の生産者段階で行われている疑いが濃厚で、買い付けする輸出業者にとってはまじめな養蜂家を確保すること、輸入業者にとってはそれができる輸出業者と取引できることが課題になっているようです。

安価な中国産蜂蜜はEU各国や北米にも輸出され、過去にはそこから自国産として第三国に輸出される悪質な例もあったようです。マネーならぬ「ハネーロンダリング」です。そんな蜂蜜が我が国の市場に出回っている可能性も否定できません。

京都産業大学の高橋准教授はハチミツ中に含まれる微量のミツバチのDNAを、千葉大学の三輪助教教授は花粉のDNAを指標にして、にせハチミツや糖類添加ハチミツを割り出す技術を開発しました。中には花粉がまったく検出されない「アカシアハチミツ」もあったそうです。しかし、これらの先端技術が公表されれば、中国同様、今度はミツバチの死骸や収集花粉を混ぜて検査をすり抜ける悪徳業者が現れるかも知れません。この方法ではイタチごっこが繰り返される可能性が残ります。産地偽装については、多元素（炭素・酸素・水素）炭素安定同位体比で判別ができます。都会の大手自然食品専門店でも産地表示に疑問があるハチミツが売られていることがあります。また地方の「道の駅」や「農産物直売所」であっても、「自家産」「〇〇の花」と言うラベルの表示をそのまま信じてよいとは限りません。地元の養蜂家さえ知らない生産者名が表示されている例も少なくない

からです。

販売価格も判断材料にはなりません。低品質のハチミツが豪華な容器や包装で高値で販売される一方、粗末な容器でも品質の良い「お買い得品」もあります。

「正直者が馬鹿を見る」傾向があることを、消費者の方に知っていただきたく、皆様にかえって迷いを抱かせるようなことを書きましたが、全国には高品質の蜂蜜を生産する優れた養蜂家もまだまだ多くいらっしゃいます。

私は海外での事業を含め半世紀の間、養蜂家として働いてきました。またミツバチ専門の獣医師として全国の養蜂家との信頼関係を築いてきました。その多くは一般の消費者には名前が知られていませんが、地元の予約で採れたハチミツがすぐに売り切れる人もあれば、生産ひとすじで小売りはしないと言う職人氣質の人もあります。

生ハチミツ（なま蜂蜜）とか非加熱ハチミツと言う表現の販売方法も、個人的には感心できないと思っています。蜂蜜は採れたてがもっとも美味しいことも、結晶した蜂蜜を瓶詰めするために加熱溶解すれば、香り成分が気化しやすいことも事実です。しかし、それ以外の蜂蜜の品質が大きく損なわれることはありません。ハチミツの保存期間やその温度または加温程度を評価する指標には、HMF 分析が利用されますが、その値が 40mg 以下であれば国際基準を満たしています。加熱による酵素の不活化云々は論外です。胃の中に入れば、酵素は微量のタンパク質に変わるだけの話です。

ハチミツの組成基準(参考)*

水分	於 20°C、20%以下、国産ハチミツは 23%以下
果糖/ブドウ糖	60 g/100g 以上（この比率以下の蜂蜜は存在しない）
みかけのショ糖	5 g/100 g 以下（5%超は、十分熟成されていない蜂蜜）
デキストリン	陰性反応（麦芽糖などの混入検査）
H. M. F	5, 9mg/100 以下（蜂蜜の新鮮度・保存状態のチェック）
電気伝導度	0, 8mS/cm 以下（ミネラル分を示す、0, 4%に相当）
遊離酸度	1N アルカリ 5ml 以下/100g（発酵が進んでいると高くなる）
抗生物質	陰性（食品衛生法で定める物質の場合はその基準値）

*全国はちみつ公正取引協議会規格より

2001 年コーデックス委員会で定められた国際規格に準拠した組成基準及び検査方法