

ニュートンの万有引力の法則に逆らうマヌカ

— 単純な実験で、真実が明確に —

前書き

マヌカはちみつ、その抗菌力の強さゆえに「奇跡の食物」と呼ばれることがあります。けれどもマヌカが奇跡的であるといえる、別の理由があります。それは、アイザック・ニュートンの万有引力の法則に従わないという性質です。

本章ではマヌカの「万有引力に逆らう」特性と、日本の蜂蜜会社でパッキングされる「マヌカ」の中には、なぜかニュートンの法則に従うものが存在する理由を説明いたしましょう。

マヌカの広告ではよく、ティーカップやシリアルのパウルやヨーグルトのお皿にマヌカを注いでいる場面を見かけます。ところが実際は、それがどんな蜂蜜にせよ、注がれているのはマヌカではあり得ません。もしそれがマヌカであるとしたら、その写真は加工されたものです。

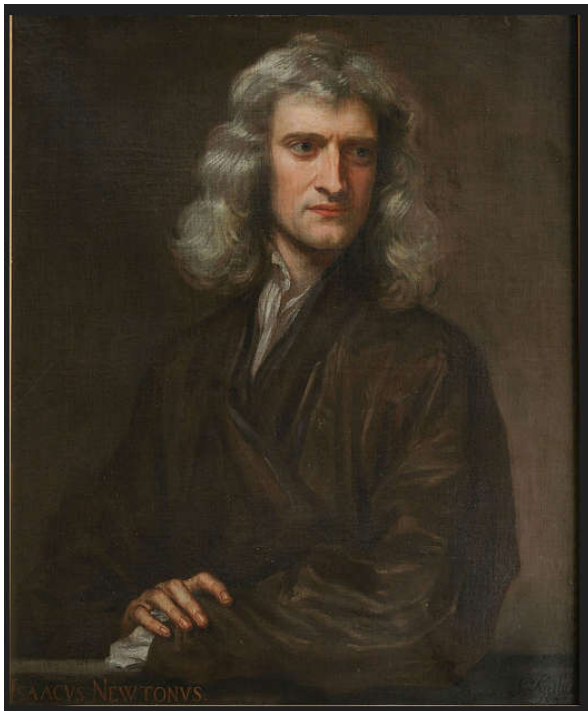
マヌカにはゲルのようなチキソトロピー

(揺変性) 特性があり、万有引力の法則には従わないのです。これを試すのは簡単です。スプーンに蜂蜜をすくい、それを逆さまにしてみるのです。マヌカ蜂蜜であれば、スプーンから滴り落ちることはありません。

1980年代にマヌカの抗菌力が発見されるまで、マヌカが不人気蜂蜜であった一つの理由が、このチキソトロピーです。粘度が高いゲル状であると、蜜を巣から取り出すのが容易ではありません。さらに、蜜蓋をスライスするにも、いちいち竹串で突かなければなりません。

ではもう一度アイザック・ニュートン卿の話に戻しましょう。かの有名な万有引力説を発表した1687年の時点では、ニュートンはマヌカ蜂蜜について意識しようがありませんでした。マヌカ蜂蜜の製造が可能になるだけでも、その後150年を待たねばならなかったのですから。

しかも当時ニュートン卿は、イングランドの牧草地で採れた蜂蜜が、自分の学説通りに落下するところを見ていたことでしょう。今も昔も変わらず、牧草地で採れる蜂蜜は滴



ニュートン（46歳）の肖像、1689年



マヌカハニーのチキソトロピー性を示す
ピーターモラン博士

り落ちます。このような蜂蜜のように、日本の会社で製造された「マヌカ」の中には、ニュートンの法則に従うものがあります。なぜでしょうか？ 不自然なほど水分含有量が高く、薄くて水っぽいので、簡単に引力に負けてしまうからです。

このような「マヌカ」でも、ニュージーランド（以下 NZ）から輸出された時点で、そこまで水増しされていたはずがありません。それほど水分含有量が高ければ、NZ 第一次産業省（MPI）による、単花蜜マヌカの認証を受けられません。MPI は、輸出用マヌカは「科学的な定義」に沿うことを義務化しています。小売用であれ卸用バルクであれ、輸出用マヌカのサンプルはラボ検査を受け、MPI による定義に合っていることを証明する必要があります。

NZ の蜂蜜生産者のすべてが、小売用のブランドを展開しているわけではありません。独自ブランド展開を始めたばかりであったり、ブランドを展開したものの資金難に陥ったりした会社が、マヌカをバルク（通常 300kg のドラム）で輸出し、資金を調達しているのです。

食品原材料をバルク輸入し、それを日本で加工してから日本のブランドで販売する（チーズやオリーブオイルがその典型です）という慣習に従い、蜂蜜会社の中には加工用途での NZ 産マヌカ買付量を増やしているところもあります。

バルク輸入し、日本国内でパックされた「マヌカ」製品は、全国のスーパーマーケットで販売されています。このような「マヌカ」に騙される消費者にはお気の毒なことです。この手の蜂蜜はあまりにも水分が多く、また色も淡いため、容器の前面から、背面が透けて見えることさえあります。底の方から眺めると、塊や色の濃淡が観察されます。

本物のマヌカ蜂蜜であれば、水分含有量は 16% から 18% であるのに対し、日本企業のブランドで販売されている「水増しマヌカ」の中には、水分含有量が明らかに 20% を超えているものがあります（蜂蜜の水増しを容認するかのよう、日本蜂蜜協会では蜂蜜の水分含有量を最大 22% と定めています）。

国内加工の「国産・安心・安全」を信用する消費者は、何度かこうした「マヌカ」の容器を開けるうちに、その「マヌカ」の品質の低下に気づかれることでしょう。水増しマヌカは異臭を放つようになるのです。本物のマヌカであれば、そのようなことは絶対にありません。



ネット販売される日本加工の液状態の「マヌカ」ハニーの例

異臭の原因は、糖耐性がある酵母が蜂蜜中で成長し、発酵が始まることです（弊社では、バルク輸入後、日本でパックされた NZ 産の有機クローバー蜂蜜でも、発酵により同様の異臭が生じた例を観察しています）。

このようなアルコール生産への第一歩は、もしかすると人間にとっては面白いことかもしれませんが、蜜蜂にとっては、発酵の始まりは毒物発生のシグナルです。蜜を発酵させないよう、蜜蜂は懸命に羽を動かして風を送り、水分を蒸発させるのです。蜜蜂のこの行動こそ、彼らが作り出す蜂蜜の品質の秘密を教えてくれるものです。まあ人間の側に学ぶ気があれば、のことですが。

バルク輸入したマヌカその他の蜂蜜を水で薄めてしまうことが、蜂蜜の賞味期限を消費者が必要以上に気にする理由かもしれません。消費期限が半分以上残っていない蜂蜜は買わないという人もおられます。こうした方々はほぼ全員が、水増し蜂蜜の発酵を経験されたのでしょう（NZ では、天然の蜂蜜には賞味期限を記載する必要がないと見なされています）。

食材をバルク輸入して混ぜ物をする企業の言い分は、以前は「味が濃すぎる。これでは日本人の舌にあわない。もっと淡泊な味に加工する必要がある」というものでした。しかしマヌカの場合「味の調整」はまやかしであり、強欲の産物であるように思われます。

（2020 暦年に日本にバルク輸入されたマヌカの場合、NZ 側の平均輸出価格は 1kg 当り 2,660 円です。ところが、それが日本国内では 250g 当り 2,800 円で販売されています。この価格差——関税を勘案しても——を見れば、蜂蜜を水で薄めて嵩を増し、さらなる利益を追求するのは、もはや海賊行為としか思えません）。

国産ブランドを信頼して「マヌカ」を購入する消費者は、本物の持つ健康増進効果の、ほんの一部しか得ることができないでしょう。水で薄めたマヌカは、万有引力の法則には沿うか

もしれませんが、誠実な商いの基準に沿うものではないのです。

© ブルース・ロスコー
NZ 出身、歴史研究者・著述家・
JCI / ピュアハニーダイレクト共同設立者

2022.1.8