

目的 現在日本に生息しているミツバチは二種あり、一種は明治初期にアメリカから導入されたヨーロッパミツバチで、他の一種は地蜂ともいわれているニホンミツバチである。養蜂の容易さから現在市販されている蜂蜜のほとんど全てはヨーロッパミツバチからのものであり、古代から伝わるニホンミツバチによる蜂蜜はごく限られた人々によって医薬品的に、また健康食品的に珍重されているに過ぎない。ニホンミツバチについての研究は民俗学的に行なわれてはいるが蜂蜜についての食品学的な研究はほとんどない。本研究はニホンミツバチ養蜂の中心地である長崎県対馬の養蜂形態の調査と、蜂蜜について2.3の成分分析を行ない、その結果について報告するものである。

方法 昭和60年から61年にわたり数回対馬全島を調査し、対馬における養蜂形態である蜂洞(ハットウ)法について調べた。また蜂蜜の成分分析は高速液クロによる単糖、二糖、オリゴ糖、アミノ酸分析計によるフリーアミノ酸、蛍光X線法による無機質について市販の蜂蜜(レンゲ、クローバ、アカシヤ)と比較した。

結果 単糖、二糖、三糖はグルコース、マルトース、マルトトリオースが得られ、オリゴ糖はみられず、蜂蜜間の顕著な相違はみられなかった。フリーアミノ酸、無機質についてはニホンミツバチによる蜂蜜は市販蜂蜜に比べかなりの特徴がみられた。これは限られた花蜜を中心とするヨーロッパミツバチの蜂蜜とは異なり固定地域内で四季それぞれ山野に咲く花からの集積蜜であることによるものと考えられた。