

マヌカハニー

研究進むニュージーランドの機能性ハチミツ

「コサナ

シクロケムの関連会社であるコサナ(東京都中央区、〒103-5643・15007)は、世界30カ国以上で販売実績を持つマヌカヘルス社の機能性ハチミツ「マヌカハニー」を取り扱っている。

マヌカハニーは、ニュージーランドだけに自生するフトモモ科の「マヌカ」を起源とするハチミツで、抗菌、抗酸化、整腸などの機能性を持つことが知られている。

抗菌成分「食物メチルグリオキサール(MGO)」を豊富に含んでおり、黄色ブドウ球菌、ミュータンス菌、ヘリコバクター・ピロリ菌、大腸菌、サルモネラ菌など

広範囲の有害菌に対して強力な殺菌作用を持つ。通常のハチミツにも抗菌力は認められるが、その作用は活性酸素の一種である過酸化水素によるものであるため、抗酸化力を併せ持つことほできない。

一方、マヌカハニーの抗菌作用は食物メチルグリオキサールによるもので、抗酸化作用を持つ「シリリング酸メチル」との共存が可能である。そのため、マヌカハニーは抗菌力に加えて抗酸化力も兼ね備えた特殊なハチミツとなる。

シリリング酸メチルには、物質歯肉炎や歯周炎に対する抗炎症作用もあるため、歯周病の予防効

果も期待されている。

最近では、歯周病になると糖尿病の症状が悪化することがわかってきており、マヌカハニーを含有するメチルグリオキサールやシリリング酸メチルで歯周病予防をすることによって、糖尿病リスクに対しても効果的な予防をすることができるといわれている。

そのほかマヌカハニーには、腸内善玉菌であるビフィズス菌や一部の乳酸菌を増やすことが知られる「グルコン酸」が、通常のハチミツの2倍以上含有されていることがわかっている。善玉菌は、コレステロールから作られる「胆汁酸」を取り込んで消費するため、体内の余分なコレステロールは胆汁酸の生成に使われることになる。こうした作用機序により、マヌカハニーには血中コレステロールを低下させる効果も期待されている。