



養蜂に最適なキルギスの地 中央アジアのスイスと称される豊かな大自然を擁する山岳国 キルギス共和国
その自然の美しさは、「神様が別荘地としていた土地をキルギス人に分け与えた」という逸話が伝えられるほどです。
キルギスは、国土の80%が標高1,000m以上の高山地帯にある未開発の自然が多く残る国です。特に、豊富なミネラルを十分に含んだ豊富な地下水と雪解け水が、エスパルセットを育成させるのです。

日本とは異なり、キルギスの夏はとても乾燥してるため、水溜りは直ぐ大地に吸収されるので虫が湧くことはありません。また、カビも発生することがありません。さらに、冬は最低気温が氷点下40℃に達することもある地域なので、日本の夏場によく見掛ける害虫が生息していません。従って、キルギスの大地は、養蜂に農薬や薬剤を必要としないのです。これが、ワイルドハニー(野生の蜂蜜)に極めて近い、真のオーガニック製品です。

蜂蜜界のロールスロイス

蜂蜜のロールスロイスとも云われるエスパルセットは、**完全無農薬のエスパルセットの天然生蜂蜜**です。トルコアイスのような上品な甘みは、世界中のセレブをも魅了していますが、特に、アラブの王族やヨーロッパ貴族の間で重宝されています。

キルギスではその雄大な自然草地を利用して3,000年以上前から羊、山羊、ヤク、馬などの家畜生産が営まれています。古くからこの遊牧民族たちはこの蜂蜜を食べ物としてだけではなく、滋養や殺菌などの効能から薬の代わりとしても重宝してきました。

エスパルセット ホワイトハニー

エスパルセットの白さは、結晶の小さいサイズに起因します。**1つの花の蜜だけを集め、不純物を徹底的に排除すること**で、なるべく結晶化を小さくし、固体に近づきながらも、液体の状態を保っているため、白くてクリーム状の蜂蜜になります。



生ハチミツと普通のハチミツの違い

ハチミツの組成は、10℃の熱を加えると10%壊れると云われています。ハチミツは45度以上や65度以上の熱処理をしてしまうと、ハチミツ本来の成分や効果が大きく失われてしまいます。

生ハチミツとは、加熱処理や濾過フィルターを一切使用せずに採取されていることを云います。自然のままの組成なので、滋養豊富であると共に、非常に多くの天然の有用な酵素群が残されています。また、ハチミツの殺菌作用により長期間変化なく保存できるのです。エスパルセットのホワイトハニーも生の非加熱のハチミツなのです。

生ハチミツの効能や栄養点は、加熱処理されたハチミツより、栄養価が高い

熱処理をしないことで、酵素・乳酸菌等の有効成分が生きていてハチミツが本来持っているはずの味や香りを楽しむことができ、栄養素や酵素をしっかり吸収することが可能であり、殺菌力と抗菌力の効果も維持できているのです。熱処理をしてしまうと、ハチミツの効能である、傷口を治す効果や口内炎を治す効果のあるビタミンや、ミネラル、酵素、抗生、フラボノイド、天然の酸などがすべて熱によってダメになってしまいます。また生ハチミツは長年、薬として使われてきこともあり、ロシアでは外科手術のあとに生のハチミツを使って傷口の治りは他のどの方法よりも早いという臨床結果も出ており、またアメリカでも、外科において傷口を完全に化膿から守るだけでなく、傷口の回復を他のどんな方法よりも早くさせると言われて生ハチミツの凄さが見直されてきています。イギリスでは生はちみつ消費量が高く、胃癌の発生率が極めて低いと言われております。

- (1) 蜂蜜の約80%は糖質だが、糖質の中では浸透圧が働いて、体液を吸い取られるため、バクテリアは死滅する。
- (2) 蜂蜜はph=3.9~4.9の酸性なので、殆どの菌は繁殖できない。
- (3) 蜂蜜には、殺菌作用のあるグルコン酸が含まれている。
- (4) 蜂蜜のグルコースエキシダーゼという酵素が、強い殺菌力持つ「過酸化水素」を作って、バクテリアを殺菌する。

❁ 「過酸化水素」 = 消毒液 = オキドール



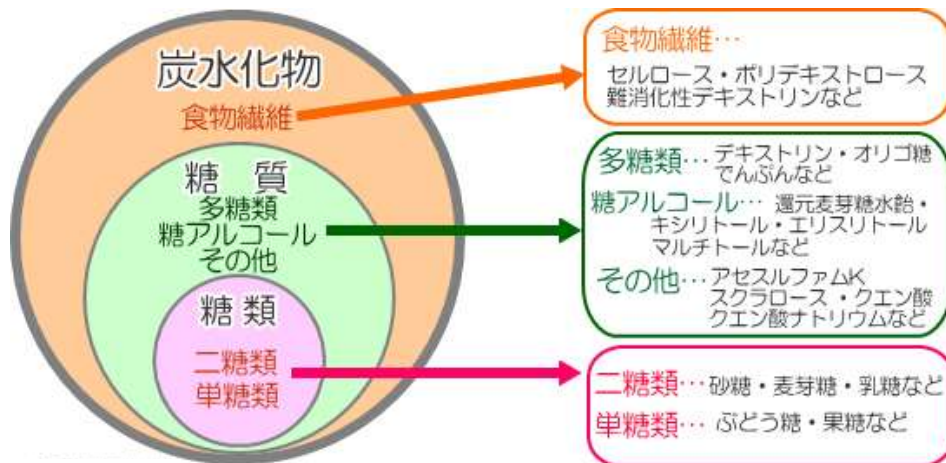
はちみつに緑茶を合わせると、私たちの免疫システムは、実践に役立つ仲間ふたりを、味方につけることになる。
ーデトレフ・ミックス



❁ 蜂蜜と緑茶の相性

蜂蜜が血管内でつくる「過酸化水素」の強力な酸化作用は、ガン細胞を殺す働きもする。正常な細胞内では、生体の酵素がこの「過酸化水素」を分解する為、健康な細胞は無傷でいられるが、正常細胞を守る酵素の生成が前提である。

正常細胞を守る酵素、SODの生成には、鉄、銅、亜鉛、マンガン、セレン、そして、アミノ酸が不可欠であるが、緑茶には、それらのすべてが揃っている。また、緑茶には蜂蜜に少ないビタミンCが豊富なので、緑茶とハチミツは相性がすこぶる良い。



❁ 緑茶と蜂蜜の組み合わせ

蜂蜜の約20%弱は水分、約80%弱は糖質だが、単糖類(ブドウ糖と果糖)なので消化する必要がない。そのため、すぐに吸収されるが、代わりに、血糖値は急上昇してしまう。

次に、糖分はすぐにエネルギー代謝されるが、余分の糖分は中性脂肪に変換されたり、血管や赤血球などのタンパク質と糖化したりして、それらの機能を阻害してしまう。

そこで、蜂蜜を緑茶と一緒に飲用すれば、糖質の吸収を緩やかにしたり、中性脂肪への変換を低下させたりすることができる。さらに、緑茶の糖化予防の効果は各段に高い。

ハチミツと緑茶の特徴を考えれば、ニュージーランドの方が一緒に飲むことを薦めている理由が良く分かります。ハニータイムは、ティータイムかもしれません。