

糖の摂取を制限している人にこそ 知ってほしい

鳥取県のほぼ中央に位置する倉吉市は、地元の人のみならず、移住でも人気のとても住みやすいと言われている地域。地名の「くらしよし」は「暮らしよし」からきたという説もあるそうです。そんな倉吉発のはちみつメーカー、株式会社 MY HONEY を訪ねました。

今回はどんな製造風景が見られるのかワクワクしていると、ハニーショコラサンド“リープ”の製造工程を見せてもらえることになりました。

ハニーショコラサンド“リープ”は、添加物、砂糖だけでなく、乳製品、卵、小麦粉も不使用の体にやさしいお菓子です。甘みは、もちろんはちみつの甘みのみで、生地とサンドされているチョコレートの両方に使われています。

製造は本社内の工房で行われています。クッキー生地は材料を混ぜて、機

械で均一な厚さに切ったらオープンで焼き上げます。サンドされているチョコレートは柔らかすぎず、固すぎず、テンパリング処理により、口に含んだ瞬間、カカオの香りとはちみつの甘さが口の中いっぱいに広がります。使用している生はちみつは、しっかりと温度管理されて非加熱状態が維持されているので、生の栄養をそのまま摂ることができます。小麦粉、卵を使用していないためか少し割れやすくもありますが、それがまたサクッ、ホロツとしたおいしさになっている気がします。

一つひとつ手作りされたハニーショコラサンド“リープ”は包装もすべて手作業で行われて商品となっていきます。そのため、注文が多い時期は3カ



和気あいあいの表参道本店のみなさん。中央はみんなの兄貴分のような麻田社長

月待ちになったこともあるそうです。

さて、折角なのはちみつの話を少し。はちみつは甘いだけに血糖値が上がりがちなイメージがあるかもしれませんが、一口にはちみつと言っても、何の花のはちみつかによって血糖値の上がりやすさは変わってきます。味もミツバチが採取する花の種類によって全く異なります。ちなみにアカシアはちみつは、味にくせがなく上品な甘さであるだけでなく、血糖値の上がりやすさを示すGI値（グリセミック・インデックス）が豆腐よりも低いのだそうです。糖の摂取を制限している人にこそ使ってもらいたい甘味料でもあるのです。

さらに、MYHONEY で使っているハンガリー産のアカシアはちみつは、中でも非加熱のもの。はちみつには酵素やビタミン、ミネラルなどが含まれているので、あまり加熱するとそういった成分が壊れてしまいます。

非加熱のまま使うことで自然の恵みを丸ごと摂れることとなります。そのためにコストをかけてでも、非加熱状態を



クッキー生地を並べてチョコレートを挟む準備



チョコレートにはたっぷり生はちみつを入れる



商品ひとつずつ丁寧にシールを貼っていく

維持できるように専用のコンテナで輸入しているそうです。

はちみつ類の製造については本社近くの工場で行われています。拝見したのはそれぞれの商品にシールを貼る仕上げの作業。大きなテーブルに5人が向かい合わせに座って、黙々とそれぞれの作業をします。シールを貼ったり、検品をしたり、ひとつずつ丁寧に扱われています。瓶詰商品の蓋部分のシュリンクも手作業です。生はちみつの非加熱状態を維持してシュリンクするには、地道ながらこの方法が間違いないとのこと。

現在、class A マーケットでは、創業のきっかけとなったナッツの蜂蜜漬けを始め、10数種類の商品を扱っています。

商品開発は麻田雄一社長も社員も一緒にみんなで行っているそうです。ボトルタイプのはちみつは、日常使いには瓶より使いやすいのでは？という社員からの提案で発売したところ、あるサイトでは、ボトルタイプのはちみつは日本で販売数1位を記録するほど人気なのだそうです。



人気のハニーショコラサンド“リープ”



アカシアハニー（チューブボトル）とナッツの蜂蜜漬け

MYHONEY で働き始めて、はちみつの魅力にはまり、毎日の料理に使用するだけでなく、結婚式の引出物やお中元・お歳暮などで自社製品を購入し愛用している社員も少なくないそうです。社員が一番のMYHONEY ファンであり、社員に愛される製品を生み出し続ける姿勢が商品開発の力になっていると感じました。

麻田社長は、20代の時に大病をして死の淵をさまよった経験の持ち主。それ以来ずっと健康法を探求してきたそうです。「はちみつは砂糖と同じくGI値が高いものだと一般的に捉えられていることがあります。特に糖尿病や予備軍の方などは、砂糖同様はちみつも控えましょうという指導が多くありますが、実は、GI値が豆腐よりも低いのはちみつも、種類によってはあるということを経験や管理栄養士の方にもですが、ぜひ保険薬局のみならず、健康相談にも活かしていただきたいので、まずは使ってみて、納得してお客さまにおすすめしてもらえたら嬉しいです」と麻田社長。



鳥取工場はレトロかわいいロゴのフラッグが目印

はちみつは、いま改めてその健康機能が注目され、大学の論文や研究機関のエビデンスなどが続々と発表されている、期待の天然素材です。他にも低糖質と言われる甘味料にはメープルシロップやアガベシロップがありますが、人の手が加えられていない自然の甘味料としては、はちみつが唯一無二。まさに自然からの贈りものと言えます。同社でも開発中の商品があるとのこと。どんな商品が登場してくるのかこれからも目が離せません。

(撮影：篠田英美)

商品の仕入れはclass Aマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は<https://www.classamarket.net/regist.php>から。



鳥取本社・工場の近くにはオオサンショウウオやカジカガエルも生息する天神川が流れる