

特集

special issue

ハッカについて



北海道のハッカ畑

当社のサロンパス®やモーラステープ®群などの商品に使用しているメントールは、シソ科ハッカ属の多年草から得られます。英語でMint(ミント)、日本語で薄荷

(ハッカ)と呼ばれるハーブから清涼感のある薄荷油を抽出し、それを結晶化させて取り出します。

メントールの製造方法

- 1 刈り取ったハッカを1～2週間乾燥させる
- 2 水蒸気蒸留によって薄荷油を取り出す
- 3 薄荷油からハッカ脳*を取り出す
- 4 ハッカ脳を再結晶し、無色針状のメントール*を得る

*ハッカ脳…薄荷油から析出する固形成分を意味します。主にメントールが含まれます。「脳」とは「主要な」という意味です。
*メントール…揮発性の無色結晶で、局所血管拡張作用、皮膚刺激作用等を有する清涼感のある物質です。



インドでの蒸留風景



メントール

ハッカの分類

ハッカは、和種ハッカ・ペパーミント(セイヨウハッカ)・スペアミントの3つに大きく分類されます。

和種ハッカ



原産国：日本
主な産地：インド
成分：L-メントール65～85%
特徴：唯一、結晶のメントールを得ることができる。

ペパーミント (セイヨウハッカ)



原産国：ヨーロッパ
主な産地：アメリカ
成分：L-メントール45～60%、メントフラン
特徴：和種ハッカに比べて甘い香りが特徴。チューインガムや歯みがきに利用される。

スペアミント



原産国：ヨーロッパ
主な産地：アメリカ
成分：L-カルポン60～65%
特徴：メントールをほとんど含まない。甘い香りと独特の風味があり、そのまま葉を紅茶や菓子などに添えて用いる。

ハッカの栽培

ハッカは、種子か地下茎で繁殖しますが、一般的に地下茎の株分けにより栽培されます。繁殖力が強いので地下茎が少しでも残っていたら爆発的に増えます。種子から栽培する場合は、乾燥させない状態で維持すれば容易に発芽します。

香りの異なる他のハッカと簡単に交配するため離れた場所に植え、香りが変わるのを防いでいます。



地下茎



種子

ハッカの産地

ハッカは世界の温帯各地、主にインドやアメリカで栽培されています。ハッカは品種改良が進み、数百種類以上あるといわれていますが、いずれも栽培が容易で二期作をするところもあります。

日本では昔、世界の和種ハッカ生産量の約70%を占めていましたが、現在は、北海道の網走管内でわずかに商業用栽培が行われています。

現在の産地 和種ハッカ：インド
ペパーミント：アメリカ、インド
スペアミント：アメリカ、カナダ、中国

日本のハッカ栽培の歴史

日本では、換金作物として、江戸時代から本格的なハッカ栽培が始まりました。1900年初頭、普通の農作物の5～6倍の価格がつくことから作付面積が拡大し、北海道の北見地方は大産地となりました。昭和に入り、戦争が始まると畑は馬鈴薯など食用作物の生産に転用され、ハッカの作付面積は激減しました。そして戦後、海外産ハッカとの競合により国内でのハッカ栽培は衰退していきました。

資料提供：長岡実業株式会社様