

今月の オススメ! これ!

キハダの蜂蜜

別名「シコロ」とも呼ばれるこの花の木は夏になると黄色い花を咲かせます。蜂蜜の色もレモンのような黄色をしています。
味はさっぱりしていますが、かすかなほろ苦さもあり、ほんのりと木の香りが漂う美味しい蜜です。定番商品にはない蜂蜜です。（「北海道の蜂蜜」の中には入っています）量り売りのみですがこの機会にぜひご賞味ください♪

雅蜂園の御中元
承ります。

はちみつ屋
掲示板

採れたて!!
新蜜

養蜂場から直送!
そのまま瓶詰め

6月上旬より今年採れたての
新蜜を販売いたします。
お楽しみに!

毎日スプーン1杯の
はちみつ習慣を

風邪などの予防には
日頃の体調管理がかかせません。
朝・晩ティースプーン1杯のはちみつで
美味しく健康を維持しませんか。

はちみつ通信
バックナンバー
こちら→

雅蜂園HP



発行所 株式会社雅蜂園 〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131の1

令和2年 5月発行

はちみつ通信

vol. 7



LET'S TRY!

やってみよう!

青梅のはちみつ漬け

POINT

疲労回復に
はちみつのブドウ糖と
梅のクエン酸♪

シロップは水割りや
炭酸割で!
夏バテに効果大!



●材料 青梅・・・1kg
はちみつ・・・1kg～
消毒したビン

※梅は青くて硬いものが最適

●つくりかた

1. 青梅のヘタを包丁や竹串の先でとります。
2. ヘタをとった青梅を水で3～4時間アク抜きをします。
3. 青梅の水気をよく拭きとり、
フォークで数ヶ所穴を開けます。
(※青梅を冷凍してから使うと、穴を開けなくてもOK)
4. 熱湯で消毒したビンに青梅を入れ、
上からはちみつを流し入れます。
5. 冷暗所で保管します。
毎日梅の様子を見てかきまぜます。
6. 1か月ほどで発酵後、梅のエキスが出てきたら
完成です。

アレンジレシピ

ゆかり練り梅

漬け終わった梅の種を取って
実を刻み、ゆかり適量を
混ぜたら出来上がり♪お好
みでごまを適量

梅みそ

漬け終わった梅の実を刻
み、味噌、ゴマ、かつお
ぶし、全てお好みの量を、
混ぜるだけ!

梅の実をつぶしてジャム状に、
ヨーグルトやパンに塗っても
おいしい♪

青梅用お得な
1kgはちみつ
発売中!

はちみつ屋
がほうえん
雅蜂園



〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131-1

☎072-233-1138

●営業時間 10:00～18:30

●定休日 第2、第4、第5日曜日



gahouen.com



がほうえん



LINE@



Instagram

はちみつ屋 社長手記 蜂労記

ほうろうき

第7回 「転地養蜂家」

私は九州から北海道まで、毎年現地へ行きお天気やまわりの花やミツバチを見ながら移動養蜂家や定置養蜂家と共に蜂壺を厳選し仕入れています。豊作の時や不作の時もあり、1年間に色々楽しいお話があります。さて、今回のお話は…

「花のジプシー」などのタイトルでよくテレビの特集が組まれる転地養蜂家ですが、養蜂家の移動は巣箱ごと移動なので実はとても大変なのです。

例えば、鹿児島島の養蜂家さんを例にとると、鹿児島でれんげやみかんの蜜をしぼり終え、何か所にも散らばったミツバチの巣箱を一ヶ所に集めてから夜に積み込み長崎へ移動。長崎で早朝ミツバチの巣箱を降ろし何か所に設置。長崎でみかんや百花蜜をしぼったら、又巣箱を集めて夜トラックに積み込み秋田へ移動。早朝秋田に着いたらまた巣箱を何か所に降ろしあかしあ蜜をしぼり、又夜に巣箱を集めて北海道へフェリーも使い移動。北海道に着いたら又それぞれの場所へ巣箱を運び、冬になる前に北海道から一気に鹿児島へ帰ってくる。と言う流れなのです。

もちろんたくさんさんの巣箱の積み下ろしは自分たちだけではできませんので、近くの仲間たちや地元の方々の協力が必須です。

日頃からお互いを助け合う事で暗黙のルールになっています。移動の運送費もかなりかかるので養蜂家さんは大変なのです。



移動するミツバチの入った
250個の巣箱



大型トラックから降ろした
巣箱はそれぞれの場所に
別れて行きます



新しい場所に
巣箱を降ろします



早朝に着いた
ミツバチを降ろす様子



近くの養蜂家が
集まって、
積み込みの準備



積み込みの様子

