

今月の オススメ!は これ!

奈良県産
ヘアリーベッチ蜂蜜

淡泊でクセのない味わいです。
後口まで甘みが続き、食べ応えがあります。
マメ科の植物でヨーロッパや西アジアに自生し、
日本では緑肥や家畜の飼料として栽培されることが
多い植物です。長い期間花が咲くので、ミツバ
チにはとてもいい蜜源です。

雅蜂園の御中元
承ります。

はちみつ通信

発行所 株式会社雅蜂園 〒5900906 大阪府堺市堺区三宝町2-131の1

令和3年

5月号

vol. 19



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
発売予定!

5月下旬ごろの予定です。

はちみつ屋
掲示板

販売告知!

養蜂場から直送!
そのまま瓶詰め

採れたて!!
新蜜



青梅の季節です!

青梅用
1kgはちみつ
販売予定して
おります!

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
日頃の体調管理が欠かせません。
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。

雅蜂園HP

はちみつ通信
バックナンバー
こちら→



販売日決まり次第、LINE、facebook にて
お知らせします。お楽しみに♪ 5月下旬ごろの予定です。

はちみつ屋
がほうえん



〒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

はちみつ屋スタッフの

よもやま話

2回目の緊急事態宣言が終わった頃、堺から下道でひたすら西へ、気ままドライブに出掛けました。今マイブームなのが、朝の7時ぐらいに家を出て、15時になったら折り返そうという行き当たりばったりドライブ！ ナビもなるべく使わず、直感で進む旅。行きはよいよい、帰りは地獄なドライブですが、いろいろハプニングもあり、それが結構思い出に残るので、まっています。

兵庫県にはいると国道2号線をひたすら西へ。海沿いを走ったりで快適ドライブでした。お昼ごろには岡山にはいり、せっかくだからと瀬戸大橋のふもとまで(どこまでいくねん)。



時間がまだあったので、そこから更に西へ。

道の駅笠岡バイファームに到着！ 一面の菜の花畑が出迎えてくれました。コロナ禍なので、屋台でお昼ご飯を購入し、車で菜の花を見ながらのランチタイム。

いい景色をみて、美味しいものを頂いて、日頃のストレス、絶賛解消できました。さて、次はどこにいきましょうか...

STUFF M

大阪だって
ステキなはちみつ
とれるんです！



蜜がいっぱい入った巣も頂きました。これを採れたての蜂蜜に入れて少量販売したら、一瞬で売り切れました。

坂東養蜂場ではこの後柏原であかしあ蜜を、和歌山でハゼや百花蜜をしばらくした後、福井県でトチの蜂蜜を。その後は北海道でアザミ、シナ、ソバなどを採ります。

北海道では5ヶ月間生活するので、和歌山と北海道に大きな自宅のある移動養蜂家です。

和歌山の坂東養蜂場さんが家族で採蜜しています。

高速道路が便利になったので2時間て来れるって言うてました。

分離器の周りは桜の蜜の匂いがして幸せな気分でした。

親子で営む養蜂業は私が20年以上見てきた当たり前の姿。

いつもは和歌山でもらう桜蜜も今年はそのまま現地から積んで帰りました。

場所は大阪府柏原市、近鉄河内国分駅から少し北上がった所。大阪と聞くと「え？蜂蜜なんか採れるの？」って、言われそうですが生駒山や、信貴山にはたくさん花が咲いていてそこに向かってミツバチが飛んで行くのです。

桜の蜂蜜を4月10日にしほりました。いつもの年より10日程早い春の訪れにミツバチも慌ただしく働いていました。

はちみつ屋
社長手記

蜂労記

ほうろうき

第17回

「桜はちみつ
しほりました」

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蜜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...