



毎日スプーン1杯のはちみつ習慣を

# はちみつ通信

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

令和5年

5月号

vol.43

今月の

## オススメ!



国産  
れんげ蜂蜜

日本を代表するハチミツで最もポピュラーなことから『はちみつの王様』とも言われます。味・香り共にクセがなく昔から日本の人々に親しまれてきました。淡黄色で、ほんのりと酸味のあるなめらかな味で、上品な香りとうまさで人気の高いハチミツです。昔はあちらこちらの畑で見かけましたが、今では非常に貴重なものとなっています。

LET'S TRY! やってみよう!

## はちみつで きゅうりのキューちゃん

### ●材料

- ・きゅうり… 1 kg (8~9本)
- ・しょうゆ… 300cc
- ・生姜… 50g
- ・酢… 70cc
- ・塩… 小さじ2
- ・はちみつ… 120g

【つけ汁】

### ●つくりかた

1. きゅうりは8~10mmの厚さに切ってボールに入れ、塩小さじ2をふりかけよく揉み込み30分くらい置く。
2. 生姜を千切りにする。
3. つけ汁を鍋に入れ沸騰させる。そこに水分をよく絞った①と②を入れ、もう一度沸騰したら火を止め常温になるまで置く。
4. きゅうりと生姜を取り出し、もう一度汁だけ沸騰させる。
5. ④にきゅうりと生姜を戻し、再沸騰したら火を止め、常温まで冷まして出来上がり!  
※冷蔵庫で保管して下さい。

白いご飯のお供にぴったり!



※1才未満の乳児には与えないでください。

量が多い方は各材料を4分の1くらいに減らして作ってみてください♪

### はちみつ屋掲示板

5月下旬~6月上旬  
販売開始予定



採れたて新蜜 梅漬け用蜂蜜

詳細決まり次第、店頭やSNSにてお知らせします。

お楽しみに♪

### 雅蜂園の御中元ギフト

大切な方への贈り物に  
美味しいはちみつはいかがでしょう?

対象ギフト7/31まで

送料**330円**  
(北海道・沖縄を除く)

ご注文承ります



量り売りや、  
イベントの告知等は  
LINEで配信中!!  
お友だち登録  
よろしくお願ひします。



LINE



バックナンバー

### はちみつ屋スタッフの よもやま話

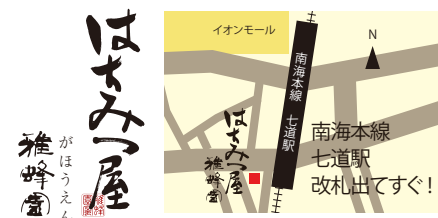
アンパンマンが大好きな甥っ子を連れて家族で神戸アンパンマンミュージアムに行きました。右を見ても左を見てもアンパンマンな状況に甥っ子は大喜び!あちらこちらを駆け回り追い回していただくが大変でしたが、目一杯楽しんでくれたようで何よりでした。



ミュージアムのあるハーバーランド周辺は子供から大人まで楽しめる施設が集まり景色もよく気持ちよく過ごせたのでまた遊びに行こうと思います♪

買ってもらったぬいぐるみを握りしめて全力疾走

STAFF Y.M



〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131-1

☎072-233-1138

●営業時間 10:00~18:00  
●定休日 第2、第4、第5日曜日



オンラインショップ



facebook



LINE



Instagram

# 蜂労記

ほうろうき

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…

## 第40回 蜂蜜の良し悪しの話②

前回のお話の続きが早く読みたい…！  
と言うお客さんにプレッシャーをかけられていました(笑)

新潟の養蜂家さんのところで「ええコマ」にされて耐えた2年間のお陰で「養蜂業」という仕事を少し覚えた私は他の養蜂家さんとの距離を縮めたかったので、夜の待ち伏せ作戦の内容を変更。待ち伏せはそのまま決行し、翌日の朝の出発時間を聞くことにしました。

「お疲れ様です、明日の朝は何時から採蜜に行かれるんですか？」

「3時半だよ」「4時だよ」

…養蜂家の朝は早いのはわかっていたが、

「わかりました！明日3時に来ます！採蜜を見せてください、お願いします」と伝えました。

本当に来るかわからないけれど、「いいよ！」って言ってもらえたので、用意してきていた作業着に着替えて行くことに。

ここが普通の会社員の時間帯と違うところですが、何時からでも何時まででも働きます。



朝の4時出発！

家族で営まれてるところがほとんどなので、トラック2台から色々な道具を降ろし、着々と準備が進んでいるのを見てるだけ。そこは各家庭ごとに違うのでただひたすら見学。

準備が整って、巣箱の蓋を開け燻煙器という煙を出す器具でミツバチをおとなしくさせる。(写真①)

私は遠心分離器の前でお母さんとお話をする。

「いくつなの？ご両親は健在なの？姉弟はいるの？」などたわいもない話をしていくうちにしぼる巣がやって来る。(写真②)



①燻煙器



②巣が次々と運ばれてきます



③蜜ブタ切りはお手の物！



④お気に入りの1枚

段々と忙しくなってきた頃、

「私も手伝っていいですか？」

「え～できるの～？難しいよ～」って笑われたらシメたもん、新潟でしごかれた腕が鳴る(笑)

蜜ブタを切ったり。(写真③)

しぼった巣を戻しに行ったり。(写真④)

そうしているうちに休憩時間に頑固なお父さんもしゃべりかけてくれる。みんなで同じ時間をすごしながらたくさんのお話をする。

こうして何軒もの養蜂家さんに独立して間もない自分を知ってもらう旅が始まりました。

ああ…まだまだ話が続きそうです。