



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

8月号

vol.46

LET'S TRY! やってみよう! ハニーフルーツティー



はちみつ紅茶と
フルーツで
リラクスのひととき★

●材料

- ・紅茶…お好みの分量
- ・フルーツ…お好みで
(リンゴ、レモン、オレンジ、キウイ、苺など)
- ・はちみつ…お好みの分量

*フルーツは味をよくするために薄くスライスします。
*紅茶と果物の割合は7:3~6:4くらいがいいです。

●つくりかた

1. ポットに紅茶を作ります。
常温より少しぬるいくらいまで冷ましておきます。
2. ①のポットの中に
スライスしておいたフルーツを入れます。
(お好みではちみつを入れると美味しいです。
よく混ぜてください。)
3. 数時間~2日ほど冷蔵庫で保存します。
2日目が一番美味しいです。
4. グラスに氷を入れてフルーツティーを注いで飲みます。

※1才未満の乳児には与えないください。

今月の オススメ!

北海道の蜂蜜



北海道で採れたシナ(菩提樹)、キハダ、クローバー、アザミなどの蜜をブレンドした蜂蜜で、ハーブのような風味が特徴です。

北海道で採れる花の蜜は香りが強くクセがあるものも多いですが、その独特な風味が人気の元でもあります。チーズによく合います。ハーブティーやお菓子作り、トーストなどにもおすすめです。

はちみつ屋掲示板

KING OF HONEY

2023 8月下旬販売予定

社長が選ぶ!
今年採れた中からあらゆる面で『一番』の究極のはちみつです。
今年は何のはちみつが選ばれるのでしょうか?
お楽しみに♪

7・8月限定!



雅蜂園特製!
手作り梅のはちみつ漬け

残りわずか!
好評販売中! わずか!

8/12~8/15は夏季休業とさせていただきます。

夏バテにはちみつ!

疲れの元にもなる睡眠不足。寝前のはちみつひとさじは安眠効果も期待できます。胃への負担も軽く、夏バテしにくい体へ。



9月18日は敬老の日

日頃の感謝の気持ちを込めてはちみつの贈り物はいかがでしょうか



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

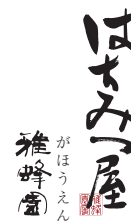
はちみつ屋スタッフのよもやま話

今年4月に広島県の安芸の宮島に行ってきました。一度見てみたかった厳島神社の大鳥居。新幹線で広島へ向かい、フェリーで宮島へ。



その時の大鳥居は綺麗に海に浮かんでいました。その日の干潮の潮位は90cm。潮位が100cm以下の時は鳥居まで歩いていけるとのこと。パワー溢れる大鳥居を間近で見ることができて感動しました。壮大で綺麗な社殿にも心を癒され、表参道商店街も楽しめ、とてもいい旅でした。

STAFF J.O



〒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



はちみつ屋 社長手記

蜂労記

ほうろうき

第43回

蜂蜜の良し悪しの話③最終回

第40回(通信vol.43)の続きです!

ある時は鹿児島に行き、「息子が長崎に行ってるからそこへ行けば蜜がしぼれるよ!」と言われ「はい」と答えたもののその距離420km。

5時間半ほど走ってやっと着いてホテルを探して泊まるのはいいけど、コンビニがない!

朝ごはんを買いそびれて、昼まで空腹と戦いながら仕事をしたこともありました。

でもね?何が怖いかってね...深夜3時にホテルを出発する時の廊下とエレベーターと誰もいないフロントが怖いんですw

秋田県では毎年泊まるホテルとはいえ、夜遅くまで時間のある養蜂家と酒を飲み、朝3時には出ていく...。だ~れもないフロントに部屋の鍵を置いて出ていく時は真っ暗で恐ろしいです。



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...



そんなことを5、6年続けていると、あんなに距離のあった養蜂家とも仲良くなり、手伝いもアテにされるようになりました。

ミツバチは家畜です、養蜂家を見ればミツバチもわかります。(何度も書いています)なので、「現場で一緒に蜜をしぼる」という事が私には一番大切な事です。

各都道府県の養蜂家の巣箱を置いている場所へ行くことによって、周りに咲いている花の種類や、咲いている花の量がわかる。



養蜂家の蜂場へ行くことによって、ミツバチの数がわかる。そのミツバチを見ると勢いがあるのかないのかがわかる。分離器まわりで作業をさせてもらう事によって、出てくる蜜の色・味・香りがわかる。運搬係をさせてもらうと1枚の巣の重さがわかる。そして1群(1つの巣箱)から出てくる蜜の量がわかる。

そうやって咲いている花の量と飛ばすミツバチの数をしっかり合わせられる養蜂家から採れた蜜が私の中では最高の蜜なのです。元気な群れの巣は1枚でも重く、持つのが大変です。(多いときで1日に1000枚くらい分離器に入れるので腱鞘炎になります。)

反対に、いくらミツバチが元気でも、お天気の巡り合わせが悪く花の開花も悪いときは、1枚の巣は軽く片手でも持ててしまいます。

そんな時、ミツバチは色々な花に蜜を集めに行くので採れるはちみつは百花蜜(ひゃっかみつ)となり、価値が下がってしまいます。

創業して20年目ですが、自然相手の厳しい仕事だと本当に思います。



このように、価格の高い蜜も安い蜜もすべての工程は同じなのですが、養蜂家のミツバチを花の時期に合わせる腕と、お天気と花をしっかりと現地で見ることによって私の中の蜂蜜の良し悪しは決まります。たとえ悪い条件が重なった蜜でも売り方を考えればおもしろい蜜になります。養蜂家と共存していくためには買う側も売る努力を怠らないようにいき、お互い納得できる価格取引をしていきたいと思っています。

おわり。

