



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7年

3 月号

vol.65

今月の オススメ!

青森県産
菜の花の蜂蜜



誰もが知っている菜の花は春を待ちわびるミツバチにとって大切な蜜源の花です。花と同じように独特の香りがありますが、フルーツキャンディーのような懐かしい味がします。

果糖よりブドウ糖の割合が多く白く固まりやすい蜂蜜ですが、ブドウ糖は脳のエネルギー源です。何となくスッキリしない朝にスプーン1杯食べると脳が元気になります!

はちみつ屋掲示板

春の贈り物に♪
さくら香る蜂蜜

数量限定!



入荷
しました!

桜エキスを仕上げた
自然な色味をお楽しみください。

いよいよ採蜜シーズンの 始まりです!

行ってきます!

今年はどんな蜂蜜をお届けできるのか?!
お楽しみに♪
新蜜は6月頃～
販売予定です。



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



LINE



バックナンバー

"image: Freepik.com"このカバーはFreepik.comのリソースを使用してデザインされています。



LET'S TRY! やってみよう! はちみつ酢玉ねぎ

POINT

お酢には、穀物酢・米酢・黒酢など、
色々種類ありますが、
「黒酢」は、ビタミン、ミネラル、アミノ酸が
豊富であり、クエン酸の効果で
基礎代謝がUPします。



※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料

- ・玉ねぎ・・・2個(大きめのもの)
- ・酢・・・・・・150ml
- ・ハチミツ・・・100ml

●つくりかた

1. たまねぎの皮をむき、みじん切りにする。
(ミキサーやフードプロセッサーを使うと簡単)
血液サラサラ効果を引き出すために、
切った玉ねぎは空气中に15分以上さらすと
いいそうです。そして、辛味を飛ばし、
味と栄養成分を安定させます。
2. 酢・蜂蜜を入れ混ぜる。
3. 煮沸した容器に入れ冷蔵庫に保存します。

アレンジレシピ♪

ドレッシング

蜂蜜酢たまねぎ大さじ1、
サラダ油大さじ3、
醤油小さじ2



タルタルソース

ゆで卵1個、マヨネーズ
大さじ2、酢たまねぎ大
さじ1、塩・胡椒適量、
お好みで刻みパセリ適量



ハンバーグに、カレー
に、甘酢あんに、料理
の隠し味に入ると
美味しくなります。

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

2023.10より
変更

●営業時間 10:00～18:00

●定休日 月曜日、第2・4・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

ほうろうぎ

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62回 春を待ちわびるミツバチ

「ミツバチは冬の間どうしてるの？」

って聞かれることが多いです。このはちみつ通信でも何度か書いてきましたが、基本ミツバチも動物の冬眠のような感じで冬の間は巣箱の中でじっとしています。

1つの巣箱に40,000匹いたミツバチも、冬を越す最低限の仲間たち約6,000匹～8,000匹で寄り添って温め合っています。

寒さに弱いミツバチですので北海道や東北の養蜂家は千葉県、関東北陸中部の養蜂家は和歌山、関西中四国は鹿児島などで越冬している人も多いです。ふつうは30日しか生きられないミツバチも動かなければ3～4ヶ月は生きます。

その間は秋に採れた花の蜜を食べたり、砂糖水を食べて過ごしています。

そんなミツバチ達も菜の花や梅の花が咲きだすと働き始めます。
気温の少し高い日を見計らってミツバチの生活に必要な花粉や花蜜をせっせと巣の中に集めていきます。

巣の中にたくさん花粉や花蜜が集まってくると女王蜂は産卵を始めます。

そうすると少なかった群れが増えていきます。

そんなタイミングで養蜂家は新しい巣を増やし、桜やれんげが咲く頃に



菜の花や梅の花が咲いたら働き始めです



は40,000匹に仕上げて強い群れに育ていきます。

ここで養蜂家の技術の差によって春先に強い群れをどれだけ持っているかなど、その年1年が決まるほど奥は深いです。

桜やれんげの蜜をしぼる前には「そうじ蜜」と言って、冬の間食べていた秋の蜜や砂糖水が巣の中に残らないように一度しっかりしぼって巣の中を空っぽにします。

そうするといよいよ私たちが口にする蜂蜜採りのシーズンが始まります。

今年はどんな1年になるでしょうか？
楽しみです！

