

熊本では桜の花も早々に終わりによいよミツバチの季節になりました。

例年6月下旬から7月初旬に採れたての蜂蜜をお届けしています。今年も例年通りミツバチが頑張って蜜を集めてきています。ミツバチが一生涯に集めてくる蜜の量はティスプーン1杯程度と言われています。更にそれを巣にためて、羽を振るわせて乾燥熟成させて出来るのが「蜂蜜」です。

採れたての蜂蜜は、花の香りが豊かで、フレッシュな風味が楽しめます。蜜の種類によつては、採れたすぐから結晶し始めるものもあります。特にみかん蜜などはサラサラとしていて食べやすく、それでいて糖度は高く、花の香りも芳醇です。新蜜には新蜜の時に楽しむことのできるフレッシュ感がありますので、ぜひお試しください。



蜂蜜にはビタミン、ミネラル、アミノ酸、酵素、ポリフェノールなど10種類以上の成分がバランスよく含まれています。消化吸収力を高め、胃痛や腹痛を緩和する作用があり、食欲不振や疲れがある時におすすりめです。

また、砂糖に比べるとカロリーが3分の2程しかなく、血糖値上昇の原因となるGI値が低いとされるため、カロリーが気になるけどちよつと甘いものも食べたいなという方にもお勧めできます。

また「非加熱」にこだわり、一切熱を加えずに瓶詰めします。蜂蜜は、酵素や熱に弱いビタミンなども含まれているので、高い温度の熱を加えてしまうと栄養価が下がってしまいます。また、熱を加えたものと熱を加えないものを食べ比べてみると、明らかに味の違いもわかると思います。

新蜜のこの季節に、蜂蜜の素晴らしいさを皆様にもお届けすることができれば幸いです。

## ローヤルゼリーと蜂蜜の違い

ローヤルゼリーは蜂蜜からできていると思っている方もいると思いますが、ローヤルゼリーと蜂蜜は全く違うものです。

蜂蜜は、ミツバチが花から集めてきた花蜜を、体内で消化してから、巣に貯めて熟成させたものです。

ローヤルゼリーは別名「王乳」とも呼ばれ、若い働き蜂の「咽頭腺」という器官から分泌される物質です。生まれて3日目までの幼虫に与えられるもので、ミツバチの母乳のような役割をします。また、女王蜂に限定しては4日目以降もずっとローヤルゼリーを与えられ続けます。

女王蜂と働き蜂は同じ卵から生まれますが、働き蜂は4日目から蜂蜜と花粉が食料になります。4日目からの食事が違うことで、成虫になった時に大きな違いが生じます。

女王蜂は働き蜂に比べ、体長は倍、寿命は40倍にもなります。更に、女王蜂は全盛期には自分の体重の1.5倍の重量の産卵を毎日行い、その原動力がローヤルゼリーと言われています。

蜂蜜も天然のサプリメントなどと言われますが、ローヤルゼリーはそれ以上に各種ビタミンやミネラル、アミノ酸などの栄養素がバランスよく配合された、貴重な健康補助食品です。

疲れがとれにくい、お肌がちよつと荒れてきた等、体に不調があるとお感じの方は、一度お試しください。



ネオロ-カルゼリー (シルバー)



ネオロ-カルゼリー-ゴールド (カルシウム入り)

## 《みつばち便り》

《春はミツバチ全盛期》  
今年の春は、花が早く、ミツバチの立ち上がりも例年より早く元気になっていきます。

普段なら4月に入ってからグンと増え始めるミツバチが3月半ば過ぎから作業に追われています。ミツバチはエサ(花の蜜や花粉)が多くなると急激に元気になるため、自然の様子を伺いながら、ミツバチの状態に合わせて、巣枠を増やしたり、巣箱を1段から2段へ重ねて広くしてやったりして、来たる採蜜シーズンにたくさんの蜂蜜が取れるように準備を進めています。

あとはお天気に恵まれることを祈るばかりです。

ミツバチ担当 清原康司

蜂蜜の予約も承っております。  
お届けは6月下旬から順次となります。  
採れたての蜜を皆様にお楽しみいただきたく  
ご予約をお待ちしています！



## \*編集後記\*

今年も新年度が始まりましたが、コロナの影響でどこか不安な毎日です。寝る前に蜂蜜を1匙なめると、ぐつすり眠れたりしますよ。

- 発行 磐石ローヤルゼリー株式会社
- 所在地 熊本市中央区上京塚町二番十五号
- フリーダイヤル 0120(3)54832
- ホームページ <http://www.banjaku.co.jp>