

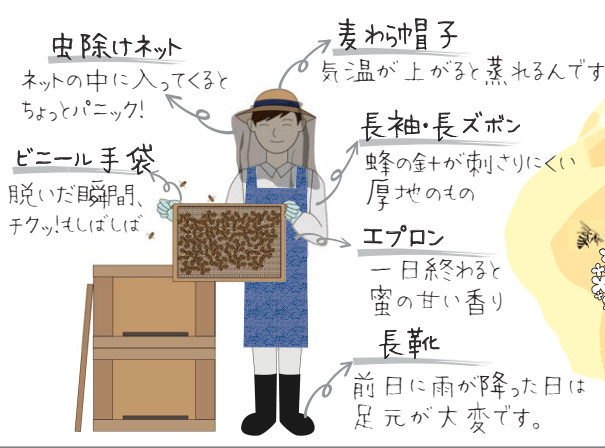
## 新蜜の季節を迎えました

熊本の野山に花々が咲き乱れる季節を迎えると、磐石スタツフも、もちろんミツバ千達も1年で一番の大仕事「採蜜」が始まります。

全て熊本県産にこだわった磐石のはちみつは、4月に七城や泗水で菜の花やレンゲの採蜜を皮切りに、5月には柑橘の花の香りが漂う河内や玉東、玉名で、みかん蜜の採蜜がと6月まで続きます。

採蜜作業はまだ肌寒い早朝からスタートします。太陽が昇り、気温が上がるとミツバ千達の花蜜集めが活発になります。集めて帰ってきたばかりの花蜜は、まだまだ水分が多く(糖度が低く)はちみつとは言えません。夜通しミツバ千達の羽ばたきによって水分を蒸発させた巣箱内の蜂蜜にその蜜が混ざると、糖度が下がってしまいます。早起きをして採蜜に行くのは、糖度の高いままの蜂蜜を採るためなのです。

採蜜のピークを過ぎると、蜜源やサイズにわけて、蜜詰め作業や商品ラベル付け(この作業もスタツフ総出です!)です。一切の加熱処理をしない高精度のはちみつはとても粘度が高く、全て手詰めです。今年もまた、朝採れの完熟蜜本当の意味での「純粹蜂蜜」を皆様にお届けしていきたいと思っています。



**虫除けネット**  
ネットの中に入ってくるとちょっとパニック!

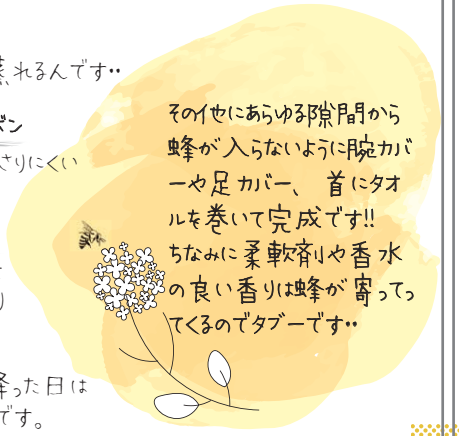
**ビニール手袋**  
脱いだ瞬間、チクッ!もしばしば

**麦わら帽子**  
気温が上がると蒸れるんです...

**長袖・長ズボン**  
蜂の金針が刺さりにくい厚地のもの

**エプロン**  
一日終わると蜜の甘い香り

**長靴**  
前日に雨が降った日は足元が大変です。



そのせいにあらゆる隙間から蜂が入らないように腕カバーや足カバー、首にタオルを巻いて完成です!!  
ちなみに柔軟剤や香水の良い香りは蜂が寄ってくるのでタブーです..

## ミツバチ便り

養蜂は自然の影響を多分に受けます。熊本の今年の冬はとても寒く、3月に入っても寒い日が続きました。そのため、ミツバチの越冬個体数も少なく、女王蜂の産卵開始も遅れました。ミツバチの立ち上がり(ミツバチの数の増加)が遅れているため、レンゲやみかんの花の採蜜に間に合うか、少し心配しています。その中で、人間の手をかけながら、自然の力を借り、頑張っミツバチに勢いをつけて、採蜜までにしっかりと増やしていきたいと思



## 蜂蜜とローヤルゼリーの違い

蜂蜜とローヤルゼリーってなんとなく知ってるけど実際何?という方も多いと思います。ちょっとわかりやすく表で解説します!

	ローヤルゼリー	はちみつ
	若い働き蜂が咽頭腺から分泌する育児用のミルク(みつばちが生まれて3日間、ミルクとして食べる)※女王蜂だけは生涯食べ続ける	働き蜂が花から蜜を吸って体内の酵素で消化し巣の中で濃縮したもの(生後4日目から働き蜂と雄蜂は、「花粉」と「はちみつ」を餌とする。)
味	酸味がある 多少、喉を刺激するような味で、決しておいしくはない	甘くて美味しい 花の種類により味と風味が異なる 花蜜源によって成分も多少違う (れんげ蜜⇒ブドウ糖が多い・みかん⇒果糖が多いなど)
色	乳白色 (ヨーグルト状)	琥珀色系で新蜜の時は透明度がある 時間と温度の影響で色が濃くなったり、結晶したりする
保存法	零下18度 家庭用の冷凍庫では長期保存は難しい	常温 直射日光の当たらない場所 高温場所に長い間放置すると、発酵して噴くことがある

### 【編集後記】

蜂蜜の透明度が高い新蜜の時期、特にみかん蜜などの少し黄緑がかかったレモンイエローの蜜が並ぶと、「キレイ!」と思わず寄ってこられるお客様もいらつしやいます。自分たちで採ってきたそのフレッシュな蜜を誉めて頂く、一番うれしい瞬間です。

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)548822  
ホームページ <http://www.banjaku.co.jp>

## 蜂蜜容器

### リニューアルのお知らせ

令和4年の新蜜より、蜂蜜のパッケージがリニューアルします。ラベルが新しくスタイリッシュに変身!また、従来の瓶サイズの変更に加え、新たにワンタッチユボトルの新サイズも加わります。

詳しい商品ラインナップは新蜜のご案内チラシに記載しておりますのでご確認ください。

※従来のサイズ(旧蜜)は在庫が無くなり次第終了となります。

