

そよかぜ通信

～ばんじゃく便り～

令和6年 初夏号

ミツバチ通信

養蜂担当の清原です。いつも大変お世話になっております。今年、暖冬の影響が続き、自然界でも驚くような事が起きています。本来ならば2月に田んぼにあるはずのないレンゲの花が満開になり、その美しい姿はまるで春の訪れを感じさせるかのようでした。しかし、3月に入ると例年よりも寒さを感じる日が増え、桜の開花も例年より遅れた所が多く、自然のリズムがずれ始めているを感じずにはおられません。これから6月にかけて蜜源植物の開花時期も心配なところで、特にミカンの開花は気になるところです。



熊本県産へのこだわり



Welcome to KUMAMOTO

熊本には美しい湧水や豊富な地下水があります。そして阿蘇などの大自然の中で育った健康なミツバチが活躍しています。今年、熊本では桜の開花が遅れましたが、咲き始めから満開になるのは早く気温も高かったことから、桜の流蜜（蜜が出る量）が多くありました。貢がない時期はミツバチたちにエサを与えますが、桜のような自然の花の蜜と人工的に与える糖液とでは、プラスの効果が断然違います。これから自然の花が増え、ミツバチがどんどん増えていきますが、蜜を採るまで順調にいてくれればと思います。

品質の良いハチミツを採る

キーワードは「朝採れ」です。採取法の一つで、夕方、ミツバチが花の蜜を巣に持ち帰ったらすぐ採り出すのが「夕しぼり」。新鮮で良いようですが、花からとれたばかりの蜜は水分が多く糖度が低いのです。一晩かけてミツバチたちは羽ばたきによって水分を蒸発させ、熟成された芳醇な蜂蜜となります。※巣枠の表面に蜜ふたをした状態(糖度78度以上)



本物のハチミツ、生へのこだわり

巣から採ったままの蜂蜜を網で3回ほどろ過し、不純物を取り除いただけの”生”の状態のハチミツを、ひとつひとつ手詰めで瓶に詰めていきます。

採れたての蜜は、比較的サラッとしていますが、糖度が高いものや蜜の種類によっては、網で濾すのに時間がかかる場合もあります。充填時間を短縮するために、熱を加える充填方法もありますが、磐石では蜂蜜の大事な酵素・ビタミン・ミネラルなどの成分を壊さないよう”生”の状態でお届けしています。



1年で最も新鮮な ハチミツの味を楽しんで

磐石は、年1回春先に蜂蜜を採ります。ですから、初夏この時期の蜂蜜を「新蜜」と言います。冬場を越した結晶の蜂蜜と違って、採れたての蜜は、お花の香りがほんのりして、キラキラと輝いています。この時期ならではのフレッシュな香りをお楽しみください！



モニター報告

今年2月、熊本のある企業にお勤めの中高年20名様にロイヤルゼリーゴールド5粒を2週間モニターで飲んでいただきました。

「2週目から疲れがとれた感じがする」「疲れが軽減された」「朝起きるのが少し楽になった気がする」「朝の目覚めが良かった」「体調が少し楽になったような気がする」「3週目目の朝からのお通じが良くなった気がする」「腰痛が軽減された」などの嬉しいご報告をいただきました。



【編集後記】

“パーモント”といえば、“リンゴとハチミツ”と思われる方も多いと思います。この由来はアメリカのパーモント州民がカレーが大好き！という訳ではなく、リンゴとハチミツがパーモント州の特産であることからだとか。リンゴ酢にハチミツを加えて飲む伝統的な飲み物もあるそうです。皆様も是非一度お試しください♪

- フリーダイヤル 0120(354)832
- ホームページ <http://www.banjaku.jp>
- 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2-15