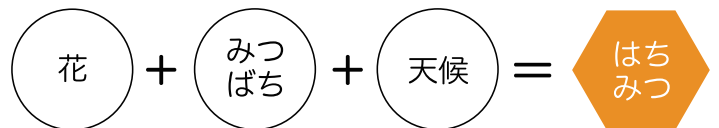


養蜂と蜂蜜

はちみつが採集される流れについて



はちみつは、花とみつばちと天候(3条件)がマッチすればたくさん採れるものであること。また、3条件が全くマッチしないと全く採れなくなるものであること。だから、みつばちの郷では、お客様に対して在庫がある前提で提案します。(在庫が無くても来月には採れるだろうという見込みで提案いたしません。)

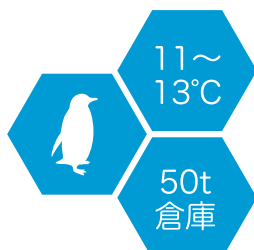


はちみつの保存性について

はちみつは一般的に糖度が高く、酸度も高く保存性の高いものとして評価頂いています。大まかに間違っていないです。ですが実際には、ひと夏越えることにより常温保存でありますと、品温が倉庫内35℃~40℃となり、風味は少しずつ変化していくことになるのが事実です。酵母菌が増えて発酵することもあります。これらのことを未然に防ぐため、みつばちの郷では、はちみつを保管できる50t収納可能な大型冷蔵倉庫を持っております。11~13℃に設定することで長期冷蔵保管を可能にしております。本来の一般論としてはちみつの保存性+風味の変化を食い止める冷蔵保管をすることでより良いはちみつの品質を守っています。



風味の変化を食い止める
冷蔵保管で品質管理



単花はちみつの希少性や ファジーさについて



季節と場所で限定される
単花はちみつ

単花
100%
未満

味の
相違

香の
相違

季節と場所(りんご園・れんげ畑・みかん園・栗林など)が限定されて、採れるはちみつは希少です。味も香りも違いが出せる商品となります。これらの原料は大変限られます。また味・香りの違いが感じられても、100%の単花蜜であることはありません。みつばち自身が100%その花にしか行かないということはありませんと経験上思っています。これが私共が抱えている単花はちみつのジレンマです。

みつばちの郷では、単花蜜の希少性とファジーさをお伝えし、理解をしていただきながら国産はちみつをお届けしています。

はちみつの安定確保

はちみつが他社より安定して確保できる理由は、季節に応じて移動する養蜂をしていることです。ひとつの場所に留まっていると、はちみつが採れる期間は短いものとなります。私共の養蜂の流れでも5月から8月一杯の期間(5月6月前半は岐阜、6月後半7月8月は北海道)で場所を移動しながらはちみつを採集しています。結果として採れるはちみつの量は、花という機会の多い事からも多くなると思います。陸の漁業という考えの中で、花という機会が多いというのは、漁に出る回数が増えるということになります。だから、はちみつが採れる確率が高くなるのです。さらに、複数の移動養蜂家とはちみつの安定仕入れの約束をして、安定した在庫確保を実現しています。

北海道
6月後半
から8月

岐阜県
5月から
6月前半



はちみつの加温について



このはちみつは非加熱なのか、生なのかというお問い合わせがあります。

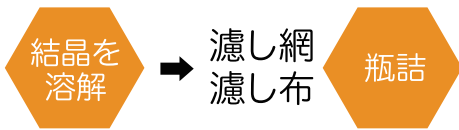
私共は、冷蔵保管した結晶したはちみつを6～24時間の間、55℃の温水槽につけて溶解し、蜜蝋などはちみつでないものを濾し網・濾し布を通してから、瓶詰をしています。

55℃の意味は、結晶が溶解できることと、風味を失わないようにできるだけ低い温度にすることを大事に設定しています。

私共が考える非加熱のはちみつとは、結晶していたり、みつばちなどの異物が混入していたとしても、お客様自身が納得されて食べていただけるのが、採集したそのままのはちみつとして製造できる条件になると考えています。

みつばちの郷では、非加熱のはちみつが倉庫にたくさんあるのですが、お客様にお届けする非加熱(生)のはちみつはありません。お客様には55℃の温水で温めてから作った商品がお渡しできるものとなりますので、ご了承お願い致します。

55℃の
温水層に
6時間から
24時間



お気軽にお電話でお問い合わせください。

株式会社みつばちの郷

【受付時間】 9：00～17：30（平日）

TEL：0584-34-2617

株式会社みつばちの郷 〒503-1331 岐阜県養老郡養老町橋爪1553-9

