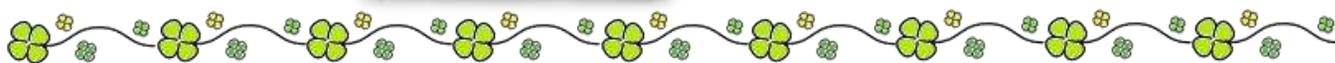




広島市安佐南区祇園にある「東洋ニッポー株式会社」では、国内産はもちろんですが、輸入したはちみつも販売されています。また、広島市安佐北区白木町の山で、養蜂も行いながら広島県内の花の蜜からはちみつを集められています。



## はちみつを集める

広島市安佐北区白木町の山でミツバチを飼育されています。巣枠を入れた巣箱の中にミツバチは体内から分泌されるミツロウを使って巣を作ります。そして、巣の中に集めたはちみつを保管します。



ミツバチの巣箱に巣枠を入れ、はちみつを集めます。



巣枠の表面を削りおとします。



巣枠を回転させて巣枠の中のはちみつを集めます。



## はちみつを瓶につめる

この工程によって商品としての良し悪しがきまる大切な作業です。温度管理には大変気をつけて行っています。

この中ではちみつを62℃に加熱します。加熱しすぎると、味や風味が無くなってしまいます。

加熱することで、結晶を溶かし、ろ過が早くできるようにし、瓶詰めしたあとで再結晶をするのを防いでくれます。

2~3種類のはちみつをブレンドすることもあります。香りの良いはちみつ、味の良いはちみつ、色の良いはちみつなどそれぞれの良い部分を混ぜ合わせて、お客さんの好みのはちみつを作るそうです。



0.01mmのメッシュで2度目のろ過を行います。

2回目のろ過の後、3時間から半日ぐらいおいておき、気泡があがってくるのを待ちます。気泡が残っていると結晶をおこしやすくなります。その後瓶詰めをします。

## はちみつの違い

はちみつで有名なのはれんげの花のはちみつです。れんげの花が咲く一週間前からミツバチを放ち、はちみつを集めます。集めるはちみつは、花によって味・香り・風味はもちろん、色も違います。

左の写真は様々なはちみつを並べていますが、どんな花から集められたはちみつかわかりますか。

①は、そばの花のはちみつです。鉄分を多く含んでいます。鉄分が酸化しているので色がとても濃い色をしています。②は、「山の花」という名前で、給食に使用している広島市安佐北区白木町に咲いている花のはちみつです。③は、国内産のれんげの花のはちみつです。④は、メキシコオレンジのはちみつです。メキシコから輸入されたはちみつで、オレンジの花のはちみつで、ほのかにオレンジの香りがします。



### 「山の花」

水野さんが養蜂をされて作られているはちみつです。時期によって集める花のはちみつが変化していくのが特徴で、春先はれんげの花で、その後クローバー（シロツメクサ）、栗の花、樫や椎、どんぐりの花のはちみつに変化していきます。

給食では年間通して手作りカレーライスやはちみつレモン煮などにずっと「山の花」を使用していますが、時期によって違う味のはちみつを食べている様です。みなさんは気が付いていましたか。



東洋ニッポー株式会社

水野睦明さん

水野さんは、8年前から国内産のはちみつを採取することを始めたそうです。今扱っている製品を保っていけるように、広島県の休耕田を利用して、れんげを植えてれんげのはちみつを採取したいと考えていらっしゃいます。「子どもが安心して食べることができるように気をつけています。そのために、分析表や残留農薬については、きちんと検査しています。また、子どもたちには良いものを食べて欲しいと思います。」とおっしゃっていました。

