

スローフードの味

『日本蜜蜂の蜂蜜』

●岩手県盛岡市

生産者○藤原誠太(45歳)

西洋ミツバチには作れない、ミズキ、栃、藤の花蜜の融和



日本蜜蜂の
蜂蜜の天然
風味

日本蜜蜂の蜂蜜の
風味



◀ミツバチは体の中に酵素があり、それが花の蜜を蜂蜜に変える。吸った蜜を口移して他のミツバチに渡すことを何回か繰り返したり、口から出した蜜を巣に広げて羽で風を送って水分を減らすのと同時に、蜜に混ざった酵素が働きつづけて3日ほどでとろりとした蜂蜜になる。

↑1匹のミツバチが活着している間に作れる蜂蜜は、ティースプーンで半分ほど。鉄分、ビタミンB1、ビタミンB2、ミネラルなどを豊富に含む。

巣

の表面に付着した蜜みつろうを滑らせるや、ふわりと甘露な花の香りが鼻をかすめた。とろとろと流れ出た褐色の液体を、贅沢なほどにすくいとりに口に運ぶと、強烈な甘酸っぱさがいっぱい広がった。

「日本ミツバチは潰されでもしない限り人を襲うことはない。のんびり家で本当に可愛いやつらなんです」

ぶつくりとしたお尻をこちらに向け巣に溢れる蜜に群がるミツバチを見守りながら、「藤原養蜂場」三代目の藤原誠太さんはいう。

ここは北上山系、標高700mの中山間地に作られた採蜜場。植物が息吹を増す夏の初め、日本ミツバチたちは、ミズキ、栃、藤といった花木の蜜をせっせと集めては採蜜場に舞い戻り、巣箱に蜜を蓄える。

「単一の花蜜だけを集める改良品種の西洋ミツバチと比べると、生産性は3分の1程度ですが、単に甘いだけじゃなく、酸味、苦味、辛味が混ざり合い、自然そのものの味がするんです」(藤原さん)

じつくりと集められた蜜を、加工処理することなく瓶詰めしたのが、創業明治34年、寒冷地である東北に養蜂の礎を築いた「藤原養蜂場」の蜂蜜である。

現在、日本の食卓にのぼる蜂蜜は、明治時代以降に輸入された外来種・西洋ミツバチの巣から採集されたものがほとんどだが、「藤原養蜂場」では在来種の日本ミツバチによる蜂蜜生産にも、力を注いでいる。

日本の養蜂業者は約3000軒といわれるが、日本ミツバチの養蜂を商業ベースで行っているのは「藤原養蜂場」ただ1軒。「手間はかかるが、日本人だからこそ、日本ミツバチにこだわりたい」と藤原さんの思いの丈は深い。

お取り寄せ情報

藤原養蜂場

岩手県盛岡市若園町3-10

☎019-624-3001 ☎019-624-3118

http://www.fujiwara-yoho.co.jp/

☎10:00~19:00

毎月、12月31日、1月1日

料「日本蜜蜂の蜂蜜(天然)」1.2kg/

7500円、「日本蜜蜂の蜂蜜(にぎり)」

1.2kg/7500円(共に送料・税別)。

