

Honey Kの蜂蜜

株式会社ORG

地域と農地 Honey K の蜂蜜

地域

良質な蜜源植物が採れる地域を選んでいる。蜜の質が良い蜜源とは、人の手が入っていない京都の森の雑木林にある。

森の土壌は、炭素が豊富で自然の循環が守られており植物の根は強く伸びている。

その中でも果糖が多く含まれる森の蜜源を厳選している。

京都の山ほど良質な蜜源が豊富であり、逆に入って欲しくない蜜源植物が少ない環境は珍しい。

桜の時期に採れる桜蜂蜜も他の地域では同じ時期に咲くアブラナ科の植物が入りがちだが、京都では桜のみの蜂蜜を採る事ができる。

農地

巣箱の半径 3 kmには広大な農地は無い。農地では土壌に無理をさせる事で農薬の使用量も多くなり、

農地に咲くアブラナ科の植物やその他の品質を落とすような植物が豊富では無い為、狙った蜜源からのみ採蜜する事が出来る。

Honey Kの京都での採蜜場選び



4月は山にも花が山桜しか咲かないので、
純粋な桜蜜だけが集まる

どんな農家がどのような
栽培をしているか、
どんな産地があるかを
把握し、蜂に悪い影響が
無いか確認している

他に入ってほしく無い蜜源が少ない



加茂川

4月には桜だけが咲く

観光地になっている場所では
たくさんの桜が咲く

地域と農地 一般的な国産蜂蜜

地域

植物がとにかく豊富な産地では、山の植物や道の草花、広大な農地や河川敷の蜜源から蜜が採れる。

そのため一般的には、種類の多い蜜が入る百花蜜は特に評価が低く、量が採れる蜂蜜とされている。

単花蜜と言っても植物の種類は多いため、本当に純粋な単花蜜が採れる事が難しい。

蜜蜂は農地にも飛んでいく為、どうしても人の手が入った地域の植物の蜜が混入する割合が増える。

農地

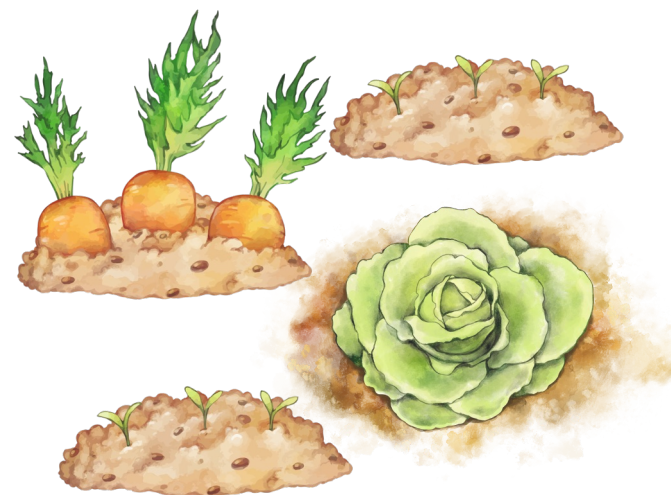
広大な農地がある地域で養蜂は盛んだが、広大な農地があればそれだけ人の手が入ってしまった理想の土壌とかけ離れた地域に

蜂が侵入する為、本来の自然の蜜より品質が落ちてしまう。

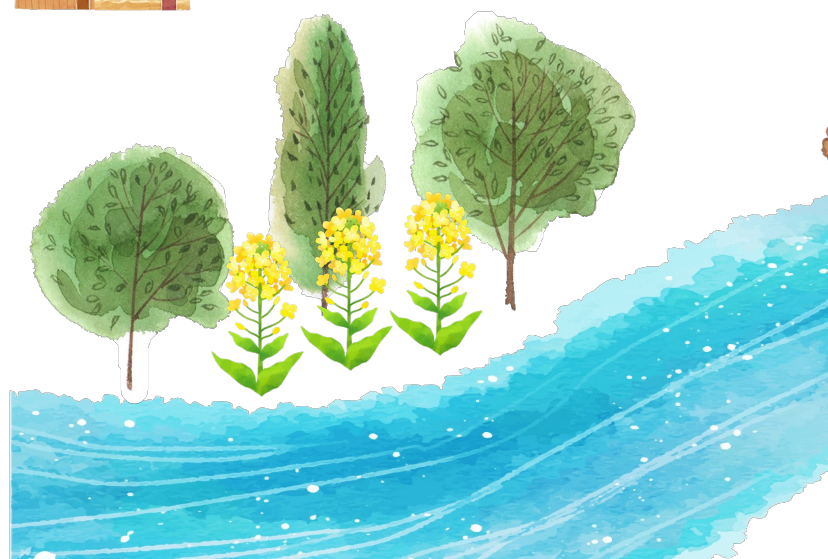
その他の一般的な産地



広大な農地にたくさんの
野菜のとり残しやアブラナ科の花



菜の花をはじめとする
あまり入ってほしく無い
ブドウ糖などを多く含む
植物が多い





蜜蜂 Honey K の蜂蜜

蜜蜂を健康的に飼う為に拘っている点

- ビースペースを蜂にとって最適なスペースをmm単位で管理すること

※ビースペースとは、巣箱の中に入れる蜜を貯めたり蜂が卵を産む木枠と木枠の間隔の事。木枠の間隔が1mm違うだけでも小さな蜂には影響が大きい。

- 女王蜂に夏休みや冬休みを与えること

→必要な産卵を促して元気な蜂を順調に育てる事ができる

また、蜂には伝染病やダニ対策のため農薬を使用するが、農薬を削減する為に雄切りというダニを農薬を使わずに駆除する技術を用いたり、乳酸菌・酵母菌・納豆菌などの混合微生物を用いて農薬の使用を減らしている。

採蜜から瓶詰まで Honey K の蜂蜜

採蜜は、早朝に採蜜する事で蜂蜜の一番味や糖度の乗る時間帯に収穫する事を心がけている。

採蜜した蜜は工場で丁寧に蜜蓋を切り落とした後、遠心分離器で蜜を枠から取り出し、
加熱せずに何度もネットを使って仕上げていく事で蜂蜜の持っている栄養素や食味が現場で
採れたそのまま瓶詰めできるような工程を組んでいる。

工場では、衛生面も鑑みてJFS-B規格という食品安全マネジメント規格を取得した工場
で非加熱、無濾過の純粋蜂蜜にして食の安全を確保して作っています。



JFS-B21001441-00

蜜蜂 / 採蜜から瓶詰 一般的な国産蜂蜜

一般的には農薬の使用や砂糖水などの餌を与えて飼育していたり、
mm単位での巣箱の管理が出来る程の手間をかけている養蜂家は少ない。

採蜜時に加熱する事で蜂蜜は扱いやすくなるが、その分 花の酵素や蜂の酵素・栄養素などが飛んでしまう。

日本の養蜂家で食品安全マネジメント、HACCPやJFS-B規格を取得している工場は極めて少ない。



こだわり Honey K の蜂蜜

採蜜する蜜は、少しとってテイスティングをする。

花の香りが重厚で無い蜂蜜や糖度が80度近く無い蜂蜜に関しては、

もう一度 蜜蜂の巣箱の中に戻して蜂たちにさらに新しい蜜を集めさせて

重厚な花の香りと糖度の乗った蜂蜜だけを瓶詰めしている。

そして、弊社の別事業である農業コンサルの土作りの考えを広めすすめていく事で蜂が生息する環境の農薬使用量も減らし、

土壌の土を少しでも森の土のようにバランスの取れた土壌に改良していく事でCO2も減る。

元気な蜂が沢山良質な蜜を取りに来る事でその時に受粉し、森を維持し森を広げ、

良質な土壌で作った農薬の使用量の少ない野菜も実りが良くなり、野菜を食べた人も蜂蜜を食べた人も元気になる。

健康な食、山や森のミネラルをとった健康な体には健康な精神が宿ると考えています。



Honey K の蜂蜜が完成するまで

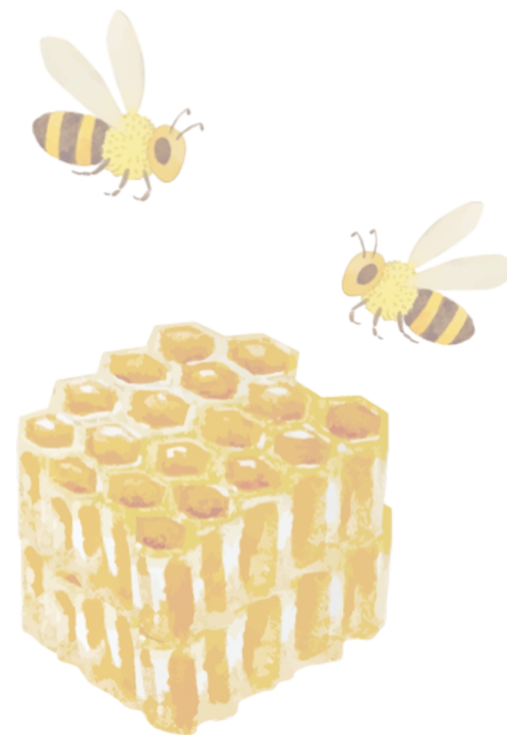
2 月後半 越冬後

女王蜂は少しずつ卵を産んで蜂を増やし出します。

それに合わせて蜂の箱の中に木枠を入れていき産卵スペースを確保します。

(ここから木枠を入れるタイミングが難しく早くに入れすぎても遅くてもだめ)

卵を産んで、3月～4月と徐々に蜂を増やしていきます。



4 月前半 桜の時期



本来、桜の咲く 4 月上中旬はまだまだ蜂は増やしきれずに桜の蜂蜜を沢山採るのは難しいとされていますが、

弊社では 2 群の蜂を 1 群にする等の技術を使って桜の時期に採蜜できる群を作って桜蜜を採ります。

京都以外の産地では、桜の蜂蜜の時期には菜花が同時に咲くので混ざりがちですが、

京都ではソメイヨシノやシダレ桜等の観光名所に咲く桜と山桜のみなので純度の高い桜の蜂蜜が採取できます。

※京都市内にはソメイヨシノ・シダレ桜・八重桜を始め多種多様な桜の品種が見られる。

その後も蜂が分蜂という箱から沢山飛び立っていくのを防ぐため、5 日～7 日おきに内検という

作業をしながら巣箱の木枠を増やしていきます。

5 月からの山の森の花盛りに合わせて蜂を沢山増やし、巣箱は 2～4 段程になり蜂も沢山の花の蜜を集めます。

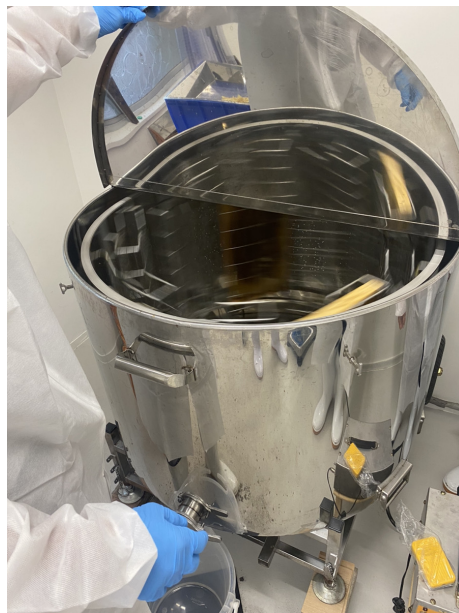
収穫期

集まった蜜に蜂たちが蜜蓋という貯蔵用に蓋をし出したら糖度が上がっている証拠なので、

出来るだけ早朝に早どりします。早朝採れた蜜は糖度が高く一番状態が良いとされています。

トラックで持ち帰った巣箱から蜂蜜たっぷりの木枠（巣枠）を取り出し、丁寧に蜜蓋を包丁で切り落として

蜜が飛び出るように準備します。蜜蓋を切り落としたら遠心分離機で蜜を飛び出させてタンクに溜めます。



左から

- ① 蜜蓋切り
- ② 遠心分離機
- ③ 遠心分離機での採蜜

タンクに溜まった蜂蜜をバケツで受け取って、布ネットと特殊な金属メッシュが2層になっている道具に蜂蜜を垂らして缶で受けます。

その後、貯蔵してまた瓶つめの時に布ネットと金属のメッシュで濾して充填機に入れます。

ここまでの過程で一切温度をかける事なく蜂蜜本来の成分そのまま守って瓶詰めまで移行します。



遠心分離機から蜜を取り出す



漉し布で何度も蜂蜜を綺麗に仕上げる



充填機に漉した蜂蜜を投入

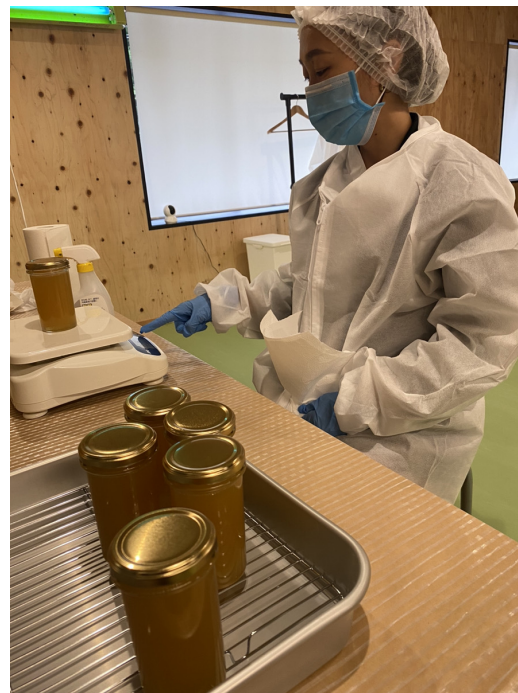
充填機で蜂蜜を瓶詰めしたあと念入りな検品の末、ラベルを貼り、出荷前にさらに検品して商品は出荷されます。



充填中



充填完了



検品とラベル貼り



最終検品