Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

2022.08
No.27
TAKE FREE

ハニーハンター

本州編

市川拓三郎の国産蜂蜜買付日記2022

2022年の春夏の国産蜂蜜の仕入れ旅もほぼ完了！
今年の国産蜂蜜の仕入れを振り返ってみようと思います。
今回は４月から７月前半がメインの本州編。次回は北海道編。

2･3月

買付満足度
？点

春先は比較的寒くてミツバチのスタートも遅れ気味？

今年の春先はやや寒めで北日本では大雪も。ミツバチにとってもゆっくりめのスタートに。しかし、さくらの開花は平年並みと花の開花は思ったより早めで、ミツバチが追い付いていない状況になってしまった。養蜂家さんは大変そう。

4月

買付満足度
50点

九州のれんげは期待薄。全体的に出遅れ気味

この時期は養蜂家さんと電話が情報収集のメイン。
九州の養蜂家さんはテンション低めでれんげは不作気配。
和歌山の養蜂家さんは平常運転。関西では取り返したい。

5月

買付満足度
90点

りんご、みかんの買付は大成功！あかしあも期待

九州のれんげは情報通り不作。残念！
その後、青森に飛んでりんごの蜂蜜を順調にゲット。品質も量もあって大満足。関西帰ってみかんの買い付けで極上のみかん蜂蜜に出会う。テンション爆上げ。
月末に長野できれいなあかしあ蜂蜜採れたと連絡。いいことばっかり！のはずが、今年の東北の「あかしあめっちゃ早い」との連絡が波乱の６月を予告していたのには気づかず。

6月

買付満足度
70点

波乱のあかしあ蜂蜜の買付。粘った結果…

月が替わって再度東北入り。５月は暖かかったのに、長袖が脱げないぐらい寒い。でもあかしあの花は満開。天気予報は雨。つまり、あかしあ蜂蜜不作の予感。テンション凄い低い養蜂家さんばっかりで落ち込む。関西に帰って百花蜜の仕入れ。いい蜂蜜が大量に買えて大満足。会社の倉庫がパンパンになって大変。
月末に最後のあかしあの買付で北東北へ。一部は不作やったけど、遅い地域のあかしあは品質もよくて、量も十分。買い付けのタイミングもバッチリで粘り勝ち。

7月

買付満足度
80点

定置養蜂家さんも平年並みの採れ高。百花は平年よりも品質◎

定置（移動しない）の養蜂家さんをめぐって南東北、九州、岐阜などへ。春に採れた蜂蜜を買い付け。蜜の種類によっては採れ高に波はあるけど、全体量としては平年並み。変わった蜂蜜にあまり出会えなかったのは残念。最近の百花蜜は綺麗で美味しいけど、蜜源がさっぱりわからない。ミツバチと会話できればいいのに。

そして国産蜂蜜の買い付けは７月後半から北海道編へ。次回へ続く。

KANEICHI NEWS TOPICS

9月1日は 防災の日

はちみつを防災食にして
災害への備えを

ふと気づくと期限が切れていて、時には廃棄してしまうことも多い防災食。食品ロス削減の観点からも、非常時にだけ食べるのではなく、日常的に食べて買い足していく「ローリングストック法」は環境にも優しく、非常時にも強い味方となる防災対策です。賞味期限も長く、様々な食べ方ができるはちみつは、そんなローリングストックにうってつけ。防災セットを実際に使用する時は、不安な状況で長期間過ごすことになっている可能性も高くなります。そんな時こそ普段から食べているものがあれば、いつもの毎日を感じることで、非常時の心の安定にもつながります。体に優しい甘さは、毎日の食事を楽しくし、いざという時には癒しにもなる心強い味方に。

はちみつを おすすめする7つ の理由

1. はちみつの賞味期限は長く、製造から 2 年
2. 開封前も後も常温保存（冷蔵保存不要）
3. 調味料代わりに使用可能
4. そのまま舐めて簡易スイーツに
5. カリウムなどのミネラルやビタミンが含まれているので栄養摂取を補助
6. 食欲が落ちがちな夏場の糖質補給や水分補給を補助
7. 乾燥する季節には保湿効果も期待

など、はちみつは日常的に食べられて、非常時にも多方面で生かすことができます。

さらに！

あなたにぴったりのはちみつが毎月届くはちみつ定期便「ハニクル」を利用すれば、いつもの毎日を楽しくするだけでなく、気楽に続けられる非常時のローリングストックとして心強い味方に。

はちみつ定期便
ハニクル
by miel mie

ハニーハンターも
おすすめ

From the ORIGIN "No.0288"

福島県郡山市 ヘアリーベッチ蜂蜜 2022/5/19 採蜜

ヘアリーベッチの花ってご存じですか？和名ではナヨクサフジと呼ばれる花ですが、一般的にあまり知られていません。しかし、近年養蜂家の間で注目されている蜜源植物です。マメ科の植物で５月～８月にかけ長い間開花し、蜜源としての貢献度も高く、作付け面積が激減したレンゲの代わりの蜜源としても期待されています。

味わいもマメ科らしいクセのない味わいで、万人向け。トースト、ヨーグルトだけでなく、繊細な紅茶などもに合う使いやすい蜂蜜です。今年も奈良や福島などで、良質なヘアリーベッチの蜂蜜が採れました。採蜜量も年々増えており、近い将来にはおなじみの蜂蜜のひとつになるかもしれませんね。

シングルオリジンハニーとは？

SINGLE ORIGIN
PURE HONEY

蜂蜜は同じ蜜源、同じ地域であっても年度による気候や環境の変化によって味わいが変わります。ワインのヴィンテージと同じように、年度によって、蜂蜜の違った個性を見つけることができます。

ミツバチが蜂蜜を作るため、花から蜜を集めます。四季のある日本は蜜源の宝庫ですが、世界には熱帯や寒冷などの気候から日本には無い個性的な蜂蜜も数多く存在します。
各地から取り揃えた約 50 種におよぶ蜜源の蜂蜜をお楽しみください。

蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で５つのタイプに分類

タイプ	
シンプル	すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。 トーストから料理にまで、様々な使い方が可能な蜂蜜。
リッチ	風味や色合いが個性的な蜂蜜。そのままでは食べにくい蜂蜜も、 製菓や製パンの原材料などの、個性を生かした使い方もオススメ。
フローラル	口の中に入れたときに、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜。 紅茶やハーブティなどに入れて飲むのがオススメ。
フルーティ	果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜。 ヨーグルトやフルーツジュースとの相性抜群。
バランス	甘みと香りのバランスが良い蜂蜜。様々な用途でお使いいただけます。

同じ蜜源の蜂蜜であっても、採れる地域によって微妙に味わいが異なります。例えば、あかしあ蜂蜜においては、国内外 10 カ所以上の採蜜地別をラインナップ。採蜜地によって違う味わいを感じていただけます。

ハニーハンター市川拓三郎の HONEY TALK

蜂蜜の糖度って何？高い方がいいの？世界と日本の基準の違いも。

蜂蜜の品質を表す指標のひとつに「糖度」があります。フルーツなどで知られる甘みを表す数値で、イチゴで平均 10% 前後、メロンやマンゴーで 15% 前後と言われています。では蜂蜜の糖度はというと、おおよそ 80% ！当たり前ですけど、蜂蜜のほとんどが糖なんですね。蜂蜜の糖度の基準は世界と日本で微妙に異なります。CODEX（食品の国際規格）では蜂蜜の糖度は 80% 以上（水分量が 20% 以下）と定められています。ただ、日本においては、多くの養蜂家が参加する日本養蜂協会が定める糖度 78%（水分量 22% 以下）が一つの基準になっています。

糖度が高いと、「より甘くて、品質がいい」と言われることがありますが、わたしはその限りではないと思います。糖度が高すぎると甘みが勝ちすぎて蜂蜜の個性が味わいにくくなります。みかんやさくら蜂蜜などの個性的な香りや味わいが感じにくくなるんですね。

様々な花の蜂蜜が採れる日本だからこそ、個性的な蜂蜜の味わいを感じることができる日本独自の糖度基準。数値の競争に捕らわれることなく、蜂蜜の風味を感じられるいい塩梅だと思っています。

蜂蜜は「蜜源」「採蜜地」だけでなく、「採蜜時期」などによっても味わいが異なります。それら個性の違う蜂蜜をそれぞれの銘柄と捉え、風味を 5 つのタイプで表現した『シングルオリジンハニー』。

ハニーハンター市川拓三郎が、世界 20 か国以上、国内 20 都道府県以上から集めた蜂蜜は 100 種類以上に渡り、50 近い蜜源から採れた蜂蜜を、自らの目と舌で確かめました。これからも新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、4 ケタのハニーナンバーは増え続けていきます。

世界中にあるまだ見ぬ蜂蜜を探し求めて

蜂蜜の仕入れは、金市商店・三代目社長である“ハニーハンター市川拓三郎”が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入れるのがハニーハンターの仕事だ。1 年間に食べる蜂蜜は 300 種類以上、移動距離は地球 1.3 周分に当たる約 52,000km を超える。養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめ、そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けします。

ハニーハンター
市川拓三郎

金市商店の蜂蜜の分類

SINGLE ORIGIN PURE HONEY

コールドフィルタリングハニー
(COLD FILTERING HONEY・低温濾過蜂蜜)

低温(約 50 度以下)で加熱、
不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜

- 蜂蜜を低温で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損ないません。
- 低温なので蜂蜜の風味をしっかりと残します。
- フィルターの網目が細かいので濾過工程にて不純物をしっかりと取り除くことができます。

SINGLE ORIGIN RAW HONEY

ローハニー(RAW HONEY・生蜂蜜)

養蜂家の元で蜂蜜が採蜜された後、一度も加熱を行わず、
大きな不純物だけを取り除くために粗濾過し、瓶詰充填した蜂蜜

- 気温が低くなる冬季や、蜂蜜が結晶してしまうとローハニーの生産は難しいため、春から夏にかけて採れる蜂蜜を養蜂家から仕入れし、そのまま瓶詰します。
- フレッシュな蜂蜜の風味や香りを感じることができます。
- 蜂蜜内の黒い点は花粉です。そのまま召し上がっても問題ございません。
- 花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

はちみつの結晶について

蜂蜜は温度変化や時間経過によって、白く固まったり容器の底に白い粒々ができることがありますが、それは「はちみつの結晶」です。カビのように見えることから心配される方も多いですが品質には全く問題ありません。特にシングルオリジンハニーは、蜜源・採蜜地・採蜜時期などで異なる個性をそのまま瓶詰した蜂蜜という性質上、中には結晶しやすい蜂蜜、結晶しにくい蜂蜜がございます。結晶も個性の一つとして楽しんでください。結晶を溶かす際は、鍋に 45 度〜 50 度位のお湯を用意して、蜂蜜容器を浸しながら木製スプーンなどでかき混ぜながらゆっくりと湯煎してください。

mielmie
蜂蜜専門店ミールミィ

- 三条本店
- 京都高島屋店
- 阪急うめだ店

オンラインショップ

@mielmieKYOTO
@mielmie_shop
@mielmie_
@025bqifx

クリームパン専門店
kin·iro KYOTO
#キンイロ

- 三条店
- 伊勢丹京都店

公式サイト
@kiniro_kyoto

発行元 株式会社 金市商店
京都市中京区三条通富小路西入中之町 21
TEL 075-221-6639 ／ FAX 075-221-3879 ／ info@kaneichi.kyoto

はぜ蜂蜜を味わう

HONEY COOKING

ハニースイートポテト

Good taste

材　料

・シングルオリジンハニー 0275
　和歌山県みなべ町産はぜ蜂蜜　50g
・さつまいも　300g　・無塩バター　30g
・牛乳　50g　・卵黄　1 個　・黒ごま　少々

作り方

① さつまいもを竹串が通るくらいまで茹で、裏ごしする。
② ①を鍋に戻し、バター・牛乳・卵黄 (半量) を加えて混ぜ、火にかけて水分を飛ばす。
③ 火を止めて、はちみつを加える。
④ ③を適当な大きさに分割し成形する。
⑤ 表面に残りの卵黄と牛乳（分量外）を混ぜたものを塗り、黒ゴマをかける。
⑥ トースターで焼き色が付くまで焼く。