

# 本物のハチミツが日本から消えてゆく。 養蜂家としてこんなに悲しいことはありません。

山田養蜂場は、「何も壊さない。何も加えない」。

純粹で自然のハチミツをお届けするため、頑固に誠実に取り組んでいます。

相次ぐ残留農薬の問題や偽装表示、賞味期限の改ざなど、これほど「食の安全・安心」が大きく揺らいだことは、未だかつてありません。

ハチミツやローヤルゼリーをつくる私たち養蜂家としても、決して他人事ではなく、身が引き締まる思いで自らの使命を痛感させられます。

私たちのハチミツは、お客様からよく「味や香りがよい」「昔食べた味だ」とお褒めの言葉をいただきます。

それはもしかしたら、本物の、天然のままのハチミツが少なくなってきたことの、ひとつ目の表れなのかもしれません。

“自然のまま”を守る私たちのものづくりの信念は、「何も壊さない。何も加えない」。

例えば、純粹なハチミツはミツバチが集めてくる花粉が入っているため、冬場に白く結晶する場合があります。

それが「見する」と不純物のように見えることから、お客様にあまり人気がなく、つくり手も売りやすくするため取り除いてしまう場合が少なくないのです。

しかし、ハチミツが持つビタミン、ミネラルなどは花粉にも多く含まれています。

私たちは特殊なフィルターを使い、あえて栄養源である花粉を残しているので、時に結晶することもあるのです。

また、一般的には、熟成していない水分の多い状態のハチミツに高温を加え、水分を飛ばして糖度を上げたりする場合もありますが、

山田養蜂場では県内でミツバチが完熟させた、糖度の高いハチミツだけしか採取していません。

そして、自然の栄養と本来の風味を「壊さない」ために、いかなる工程も45°Cを超えない温度管理を徹底しています。

さらに、180種の残留農薬検査をはじめ、独自の基準で“自然でないもの”的混入に目を凝らして、品質と安全性に配慮しています。

私たちの研究拠点「みづばち健康科学研究所」の検査は、

例えれば「25m<sup>2</sup>の1坪いっぱいの水に1滴の農薬を落としても見逃さない」10億分の1濃度の検出能力を有します。

全検査項目200を超える山田養蜂場の品質管理体制は、世界で最も厳格とされるEU統一前のドイツ「はちみつ純正法」を参考に、独自に規格を作り、自らに課した「安全と安心の掟」なのです。

こうした厳格な規格は、当然ながらローヤルゼリーなどの私たちのミツバチ産品にも適用しています。

自然のままの純粋なミツバチ産品を守り、お届けすることは、環境破壊が進行している今日では非常に困難になっています。

しかし、それがいかに困難でも、数千年も受け継がれてきた「食の文化」を守り、「自然の恵みと人の知恵の融合」としての養蜂という文化を継承することこそ、私たち養蜂家の使命だと確信しているのです。

「何も壊さない。何も加えない」。

私たち山田養蜂場が頑固に誠実につくったミツバチ産品を、どうぞ今後も温かく、そして厳しい目で見守ってください。



「国産 里山のれんげ蜂蜜」  
1kg(瓶入り) 7,035円  
税込・送料無料

お求めは フリーダイヤル 0120-38-38-38

受付時間) 平日・土・日・祝日とも午前8:30~午後8:30

商品はご注文後4日以内に発送いたします。郵便局またはコンビニでお振り込みください。商品は返品は原則的に譲り受けられません。(返送料はお客様負担) お支払いの個人情報は、当社および当社グループ会社からの商品・サービスのお問い合わせ以外には利用致しません。

(社)日本通信販売协会会员 JGMA

山田養蜂場

YAMADA BEE FARM

〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194

<http://www.3838.com>