

春がやってきた! 養蜂家に密着!!

桜の花が咲き始めました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。春は養蜂家とミツバチにとって一番待ち遠しい季節です。今回は春の仕事である「建勢」に着目しました。



養蜂家の仕事は、はちみつを採ることだけではありません。ミツバチにたくさんはちみつを集めてもらうため、季節ごとに様々な管理をしています。その一つが「建勢」です!

「建勢」ってなに?

立春の頃より女王蜂の産卵が再開されます。4月頃のレンゲの開花に合わせて、巣箱いっぱいミツバチがいる状態に仕上げていくことを建勢と呼んでいます。1年のスタートであるこの時期にミツバチの数を増やし、「よし!これからはちみつをたくさん集めるぞ!」とミツバチの勢いをつけ、その勢いを持続するための管理を行っています。

どんなことをしているの?

通常、ミツバチの家となる巣箱には、巣板が8~10枚入っています。当社ではこの時期だけ巣板を1枚にします。あえて1枚にすることで、女王蜂は効率よく産卵し、巣板の端から端までびっしり卵で埋まります。だんだんと新しいミツバチが誕生し、ミツバチの数が増えるごとに、新しい巣板を1枚ずつ増やしていきます。

巣板が卵でいっぱいになると蜜を貯める場所がなくなり、ミツバチの餌が減るため、養蜂家は毎日管理を怠らず餌を与えています。この作業を繰り返すことで4月頃には2段の巣箱いっぱいミツバチがいる状態に仕上がります。



▲巣板を1枚にしている様子

豆知識

巣箱...ミツバチの家となる木箱。

巣板...ミツバチが実際に巣をつくるのが巣板。身体から分泌するミツロウを使って、この枠に巣をつくり上げていきます。



ふれあいメンバーも 建勢にチャレンジ!

巣箱の中の巣板を1枚にするために、ミツバチを新しい巣箱に移す作業を実際に体験してみました。

①巣箱の中から巣板を1枚取り出し、巣板についているミツバチを新しい巣箱にふるい落とします。



②まだくっついていてミツバチを傷つけないように、優しくブラシで払います。



▲巣板にくっついていてミツバチをブラシで払う様子

活発に飛び回るミツバチの中で素早い作業を求められますが、一つひとつ丁寧に確実な作業をすることの大切さを実感しました。巣板にはたくさんのミツバチがいて、しりと重く、なかなか思うように巣箱に移せず苦勞しましたが養蜂部の皆さんに手助けしてもらい、新しい巣箱にミツバチを移すことができました。デリケートなミツバチを扱う仕事の大変さを体感する貴重な1日でした。



お客様係 山下



お客様係 坂手

今回は、養蜂家の春の仕事「建勢」について紹介いたしました。建勢のほかにも季節ごとに暑さ対策や冬支度など、1年を通して養蜂家は常にミツバチを近くで見守り、管理をしています。これからお客様ご自身の健康を願い、多くの方にミツバチからの恵みをお届けできるよう日々努めてまいります。

ふれあい

手づくり新聞



2017年4月発行

今月の元気



栄養士 河井

ポカポカと春の陽気を感じる季節になりました。今月号ではかぶの栄養についてご紹介します。

美味いかぶの選び方

葉はハリがあり、色が鮮やかなものを選びましょう。また根は皮が白く艶やかなものがおすすめです。ずっしりと重みがあるものは水分をたくさん蓄えており、みずみずしいかぶです。春のかぶはやわらかく、灰汁が少ないため下茹でせず食べられるのが特長です。葉は塩もみをしてゴマやちりめんじゃこと一緒に混ぜご飯にしても美味しいです。



かぶの栄養で胃もたれ対策

かぶには消化を助ける酵素のアミラーゼやジアスターゼが豊富に含まれています。消化酵素は胃もたれや胸やけを解消する整腸作用があります。かぶが最も栄養素を含んでいるのは葉の部分です。葉の部分には抗酸化力があるビタミンCを始め、疲労回復に役立つビタミンB1、皮膚や粘膜を正常に保つビタミンB2などが含まれています。胃もたれを感じたら、胃に優しく消化のよいかぶがおすすめです。



健康食品・はちみつ製品など
ご注文・内容の変更・配達・お支払いについて
0120-383-830
化粧品 0120-87-2222
化粧品のご注文やお問い合わせ

ファックス 0120-38-8318 24時間受付
インターネット 山田養蜂場 検索 24時間受付
IP電話 0868-54-5538 受付時間 午前8:00~午後9:00
※IP電話はお電話料金有りとります

●「手づくり新聞ふれあい」バックナンバー●
右記アドレスにアクセスしていただくと、過去のふれあいがご覧いただけます。

インターネット のぞいてみてね
<http://beekeeper.3838.com/fureai/>

※ホームページにあるこのボタンからでもご覧いただけます。



「はちみつ石鹼」は発売してから24年の歴史をもつ人気商品です。今回は「はちみつ石鹼」の魅力に迫ってまいります!

はちみつ石鹼とは...

はちみつ石鹼は、保湿成分のローヤルゼリーやはちみつを配合した石鹼です。また、植物性油脂を100%使用しており、無香料、無着色でお肌に優しく、全身に使っていただけます。当社代表が肌が弱い家族のことを想いつくった石鹼であり、「同じように悩まれている多くの方に使ってほしい」、この想いを胸に販売をはじめ、今ではたくさんの方に愛される商品となりました。



はちみつ石鹼
<60g×3個入>

こんな使い方も おすすめ♪

私は肌が弱い友人にプレゼントしています。肌に優しい成分で作っている石鹼ですので、敏感肌の友人も安心して使ってくれています!!



お客様係
漆

製造現場をご紹介します!!

ココがポイント!!



石鹼の主成分やはちみつ、ローヤルゼリーを大きなミキサーに入れ、均一に混ぜ合わせます。



①で混ぜ合わせた原料をさらに3本のロールですりつぶします。子どもから年配の方まで愛されている石鹼ですので、最後までひび割れなく、なめらかな使用感にするために欠かせない、とても大切な工程です!



②の石鹼を棒状に押し出します。その後、専用の金型で正方形に成型します。



一つひとつの石鹼を手に取り、キズなどがないか人の目でしっかり確認します。できたての石鹼は温かく柔らかいので、キズがついたり、変形したりしないように丁寧に扱っています。



製造部
岡

はちみつ石鹼はご家族の皆さままでご愛用いただける石鹼です。24年間愛されている商品これからも安心してご使用いただけるよう一つひとつ真心こめてつくっていきます。

お客さまからの お喜びの声

新潟県 中村 千恵子さま (69歳)

身体を洗うのに使用しています。はちみつ石鹼は泡立ちがよくて、クリーミーな泡なので、身体を洗うのが気持ちいいです。洗い上がりもスッカリするので、とても気に入っています。

ご愛用いただきありがとうございます。ごぞいませ。

きめ細かい泡が汚れをしっかりと吸着し、しっとりした使い心地の石鹼ですので、これからも中村さまの毎日の生活にお役立てください。



お客様係
西尾

おしゃべり広場

主人与2人で飲んでいます!!



京都府 松田 昌子さま (74歳)
グルコサミン&コンドロイチンはいつも主人与2人で飲み続けております。主人はお陰さまで痛みもなく正座もでき、山歩きも行けて元気で何よりも喜んでおります。私も日頃から歩くようにして頑張っております。これからはグルコサミン&コンドロイチンを飲み続けて元気な毎日を過ごしたいと思っております。



グルコサミン&コンドロイチン
<180粒入>

ご夫婦でのご愛顧ありがとうございます。たくさんの趣味もお持ちで写真のドレスも手作りとのこととびくります。とてもお似合いです。これからもお元気に趣味を楽しまれてください。



お客様係
竹花

ふれあい簡単クッキング《拡大版》

「しょうがはちみつ漬」を使った かぶのそぼろあんかけ煮

カロリー (1人分) ... 約236kcal
調理時間 ... 約30分



<材料> (2~3人分)

- ・かぶ (葉も使います) 1個
- ・だし汁 400cc
- ・合挽き肉 100g
- ・酒 大さじ1と1/2
- ・しょうゆ 大さじ2
- ④ { ・しょうがはちみつ漬のはちみつエキス 小さじ2
- ・しょうがはちみつ漬のしょうがスライス ... 3~4枚
- ・片栗粉 大さじ1
- ・水 大さじ2 } 水溶き片栗粉

<作り方>

- ①かぶは食べやすい大きさに切り、かぶの葉は3cm幅に切る。しょうがスライスは千切りにしておく。
- ②だし汁を入れて沸騰させた鍋にかぶを入れて、中火でかぶに火が通るまで煮る。
- ③合挽き肉、かぶの葉、酒、しょうゆ、④の順に入れて、灰汁を取りながら、弱火でしっかりと味がしみ込むまで約5~7分煮る。
- ④水溶き片栗粉を入れ、とろみをつけて完成。



しょうがはちみつ漬
<900g入>



お客様係
赤松

とろとした、あんかけにかぶの甘みとしょうがの風味がマッチして優しい味に仕上がります。ぜひお試しください。

「れんげ米」を使った 桜の花びらおにぎり

カロリー (1人分) ... 約210kcal
調理時間 ... 約5分



<材料> (2人分)

- ・桜の花の塩漬け 5個 (2個は飾り用)
- ・ミョウガ 1本
- ・水菜 3本 (塩少々で揉みこんで)
- ・ご飯 (れんげ米) 2膳
- ・いり胡麻 小さじ2

<作り方>

- ①桜の花の塩漬けを、塩がついたまま刻む。飾り用の2個は水洗いし、水分をキッチンペーパーで取る。
- ②ミョウガと塩揉みした水菜を細かく刻み水気を絞る。
- ③ボウルにご飯、桜の花の塩漬け、いり胡麻、ミョウガ、水菜を入れ混ぜる。
- ④ラップに飾り用の桜をのせる。その上に③をのせて形を整えながら握れば完成。



れんげ米
<3kg入>



お客様係
西本

さくらの香りがしんみりして春を感じます。お花見や行楽のときにぜひお試しください。

編集後記

初めまして! 今月号から「ふれあい」の新メンバーになりました。西本夢 (にしもと ゆい) と申します。お客さまが笑顔になれる手づくり感あふれる新聞をつくっていきたく思っていますので、よろしくお願いたします。4月は暖かくなり心地良い時季になりますが、お身体には気を付けてお過ごしください。



ふれあい4月号メンバー
山下、竹花、漆、西本、西尾、坂手、赤松

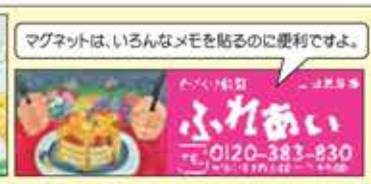
「ふれあい」に掲載させていただいた方には

- ◎ミツバチの一枚画コンクールのイラストが入った特製マグネット (4名ミツバチの一枚画コンクール 中絶り賞 5名 西本の絵)
- ◎ふれあい特製ラベル付熟成アカシア蜂蜜 (ルー・マニア賞) 300gをプレゼント!

春イメージして私が描きました。皆さまからのお便りをお待ちしております。



お客様係
木暮



マグネットは、いろんなメモを貼るのに便利です。

※プレゼントは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。 KY-1703