



①アカシアの花  
②藤井養蜂場全景  
③ミツバチの巣  
④アカシアの採蜜  
⑤しぼりたてのアカシア蜂蜜

写真左:代表取締役社長 藤井高治さん  
写真右:生産部長 藤井幹久さん

# 蜜源であるアカシアの花を求め ミツバチと共に養蜂家は行く

## 自然の豊かさそのままに

ミツバチの働きに報いる商品を



ボトルにキャップをする

目視検査後、ラベリング・箱詰めして出荷



ボトルに充填、重量チェック

少しずつ細かいメッシュ(網目)に変えて、蜂蜜を3回ろ過

低温加熱(50度以下、30分~60分)

現地で採蜜



冷蔵保管、品質検査



蜂蜜のできるまで

蜂蜜は、まさに自然そのものの。採蜜時のミツバチの状態や天候にも左右され、常に一定品質のものが得られるわけはありません。だからこそ、工場に入荷した蜂蜜は品質管理をしっかり行い、全工程で厳しくチェック。藤井養蜂場は、自然の豊かさをそのままに、安心できる商品を提供することが、ミツバチの働きに報いることになると考えています。

おいしい蜂蜜ができました!



今月の産地

藤井養蜂場



## 上質な蜂蜜を求めて…創業110年を超える養蜂場

藤井養蜂場の創業は、1909年。1947年には鹿児島から北海道への大転地養蜂を開始し、長年にわたり約2000群のミツバチと共に季節の花を追って移動しながら、養蜂技術の改良、蜜源植物のレンゲ草の植え付けなどに努力してきました。近年は、蜂蜜のさらなる普及を図るため、蜂蜜を使った食菜酢、きんかんの蜂蜜漬け、ジャムなどを企画・販売しています。東都生協は同養蜂場と1991年に取引をスタート、30年以上のお付き合いになりました。

## ミツバチと共に日本縦断の旅をする養蜂家たち

ミツバチが花の蜜を集めてくれるからこそ得られる自然の恵み「蜂蜜」。藤井養蜂場の養蜂家たちは、蜜源となる花々の開花に合わせて日本縦断の旅をします。



これこそ、自然の恵み!

## 「東都国産アカシアの花はちみつ」の特徴

「アカシアの花はちみつ」は、秋田県・青森県に咲く「ニセアカシア」の花から採蜜。気品ある香り何にでも合う淡泊な甘みが特徴で、蜂蜜の中では最も結晶しにくい品種です。ちなみに九州地方で採蜜されるレンゲ蜂蜜もあっさりして食べやすいのですが、アカシアより結晶しやすいのです。ポダイジュ蜂蜜は香り高くコクがあり、りんご蜂蜜は香りも甘さもほんのりしています。



東都国産アカシアの花はちみつ

11月1回参考価格  
くらし(特)1,450円(税込1,566円)

## 藤井養蜂場 商品ラインアップ

商品名	規格
東都日本の花はちみつ	220g
オーガニックはちみつ	450g
食菜酢	360ml
奄美カレー	180g
アルゼンチン産はちみつ	1kg
産地限定はちみつジャム	180g
ミャンマー産ヒマワリはちみつ	1kg
国産きんかんのはちみつ漬	260g

## ミツバチを絶滅の危機から守る

近年世界中で起きているミツバチの大量死(蜂群崩壊症候群)。その発生原因は解明されていませんが、現在最も有力視されているのが「ネオニコチノイド系農薬」による影響です。日本では稲作を中心に使用されていますが、夏の散布時期にミツバチの大量死被害が多数あったため、農家と養蜂家は地域ごとに協議し、使用時期にはミツバチを近づけない対策を行っています。ただ、一般的にアカシアは農地から離れた山間部が産地なので、農薬の被害を受けることはありません。