

つげあや
柘植文の

からだにいいこと
始めます。



Vol.33

柘植文

漫画家。1973年生まれ。
NHKで実写ドラマ化さ
れた『野田ともうします。』
（¥720 講談社）ほか、
著書多数。

琥珀色に輝くはちみつをとる！ 「こだわりの養蜂体験」の巻

体力の曲がり角をひしひし感じる
アラフォー女子の漫画家・柘植文
が、からだにいいことに挑む連載。
今回は、手間ひまかけた採取法
で、おいしいはちみつを作ってい
ると噂の養蜂場に潜入。ブン
飛び回る蜂を相手に大奮闘！

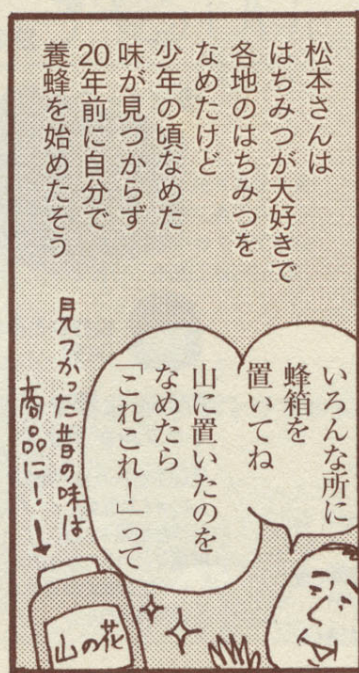
今回のガイド

花園養蜂場

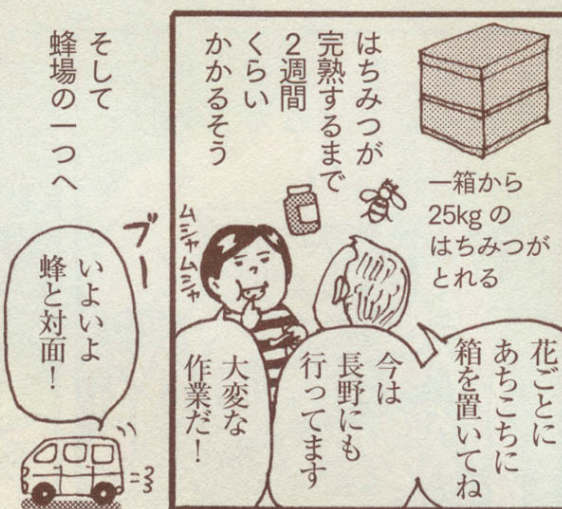
黄金に輝くはちみつを生み出す養蜂場。こだわ
り抜いた養蜂技術は、海外からも専門家が学
びに訪れるほど。養蜂セミナーや体験を不定期
で実施。ここで採取されたはちみつは、直売店
のほか、通販でも購入可能。

●住所／埼玉県深谷市小前田 644-1

<http://www.7a.biglobe.ne.jp/~hanazonoyoh/>



花園養蜂場
松本文男さん



不安100%で
蜂に近づく

うちの甘みつ
二ないだすき間を
蜂へこ、耳の中
刺されてーアハハ
すき間から入るの!?

うわ
いる!!



近づく
ない
そんな
私たちをよそに
黙々と作業開始

でも仕事
なので
なんとか

この辺は
少ない
かな

……すごく
丁寧な
巣のわくを
出し入れ
するん
ですね



蜂愛のない
私たちは

いや
一匹ずつと
顔の回りを
飛んでる

2時間ぐらい
邪魔だけで
終了

ちよっぴり
お手伝い



はい持つて

ホラ見て
これ
女王蜂

うわあ
大きい



帰りの車内で
最初に出た
感想は

フー



あー
刺されなくて
よかった!!

そして
大々々
お仕事
完了
しました

そんな苦労を経て
しぼったはちみつは

完熟して
糖度が
79度以上
あるので

何百年でも
大丈夫!

賞味期限
そう
かい
あるかい

なんだ!!

でも完熟させるには
時間がかかるので
糖度が低いうちに
しぼって

加熱処理することで
栄養がなくなってる
はちみつが多く
出回っているそう

こちらのような
「国産天然
はちみつ」って

日本で販売されてる
はちみつのはんの
数%なんだって

国産表記のない
「純粋はちみつ」は
国産ではない
可能性も

ちなみに「純粋はちみつ」
ってあっても
ほとんどが加工されてるの

自分がなめたく
ないものは
人にもなめさせ
たくないからね

はちみつは
本物であるほど
体にいい!

そして
おいしい!

