

巣箱の中で完熟した生はちみつを食卓へ。

●国際食品規格でつくる国産生はちみつ

とろけるような自然の甘みと豊かな花のかおりをもつ豊川の榎本はちみつベリーファームの生はちみつ。自給率6%前後という国産はちみつの中でも特に希少な生はちみつです。「なるべく自然のまままでと思っているので、いっさい火を入れず、巣箱の中で完熟させ、国際食品規格を基準にしています。ろ過しすぎず、花粉の味も大切にしています」と代表の榎本佐和子さん。健康志向、地産地消など「こだわりの食」に関心のある人たちの間で評判です。



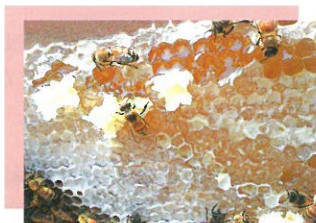
◀はちみつマスター榎本佐和子さん

●採蜜時期の、色・味・香りをそのままに

榎本さんが養蜂を始めるきっかけになったのは、ご主人の趣味だった養蜂。わが家のはちみつはおいしいと思い、調べていくうちに養蜂家の道を歩んでいたそうです。「はちみつは地域性の高いもので環境が異なれば味が違います。地元の直売所にだすと“なつかしい味”と喜ばれ、時期によって、百花蜜(いくつもの花から採れたはちみつ)らしいさまざまな味覚を楽しんでいただけてます」と榎本さん。はちみつの品質向上やミツバチの蜜源確保にも努めています。



(小坂井センター 大津直美)



▲生きた酵素やビタミン・ミネラルが豊富な生はちみつ



▲はちみつは毎年6月以降に直売所等に並びます

榎本はちみつベリーファーム • 豊川市御津町下佐脇宮本 • <http://enomoto-farm.com/>

編集後記

春は出会いとお別れの季節。実は、私たち「おもやいっこ編集チーム」も次号よりメンバーの一部入れ替えがあります。昨年度、制作に携わってくれたメンバー、そして取材にご協力いただいた地域の方々、

本当にありがとうございました。これからの「新生おもやいっこ編集チーム」も精一杯頑張りますのでご期待ください。

(おもやいっこ編集チーム)

東三河ヤクルト販売株式会社 豊橋市花中町54番地 TEL.0532-31-8960

- 花中センター 豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
- 春日センター 豊橋市春日町2-50 0532-62-3374
- 弥生センター 豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
- 二川宿センター 豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
- 田原センター 田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860
- 小坂井センター 豊川市伊奈町佐脇原500-252 0533-72-6321
- 豊川みなみセンター 豊川市堺町2丁目27 0533-84-0744
- 稲荷センター 豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
- 新城センター 新城市片山538-9 0536-22-2611

