



蜂の巣から食卓へ 自然なおいしさ

ふくさきわう

宇陀市室生向洲781
0745-88-9503
<http://66832.jp>

5

自然のめぐみに魅せられて

その風味は 心に響く

「室生で採れたはちみつに出会って、風味の豊かさに心を動かされました」というのは、『ふくさきわう』の代表的場ふくさんだ。原安則さんをはじめとする養蜂家のはちみつに、プロデュースして販売している。

「はちみつは、その土地の自然が凝縮されたもの」と言うように、花の種類、採蜜する土地、年月によって、大きく味が変わる。本来のおいしさを味わってもらうため、不純物を取り除くだけで、そのまま詰めているからこそ、風味も栄養も豊かだ。

養蜂家の原さんは、退職後に養蜂を始めて10年。「まだまだひよっこ」と笑うが、毎日、丹精にハチの世話をしている。その姿を見ているからこそ、「このおいしさを地元の方に知ってもらい、日々の生活に取り入れてほしい」と的場さんは心を弾ませている。



むろうはちみつ

斑鳩の百花蜜や柳生のけんぼなしなど、はちみつの産地や花の種類は、その年で変わる。それぞれの風味の違いを楽しんでほしい。



写真左／蜂箱を開けて蜂の様子を見る原さん。動きを見るだけで、状態がわかるそうで、変化を見逃さぬよう、毎日世話をする。中／巣からはちみつを搾り、搾り立ての鮮烈なおいしさをビンにそのまま詰め込む。右／的場さんと原さんが出会うことで、『むろうはちみつ』が誕生した。