

三郷うまれのあま～いハチミツ♪

つぶちゃん、三郷に養蜂場があるんだって。ハチミツ作りの現場を見に行こうよ♪



三郷市の北の端、吉川市との境にある養蜂場「山本園」。
立派な松のアーチを抜けたら、代表の山本さんが私たちを迎えてくれたよ。
丁寧で紳士ながら、おじさんギャグ連発の親しみやすさ。私もつぶちゃんもすぐに打ち解けちゃった。

農家の山本さんは、養蜂を始めて今年で 17 年目。養蜂を始めたきっかけは、ある日庭の木にたくさんのミツバチが集まって巣を作っている（分封抱球）のを採集したこと。もともと昆虫が好きだった山本さんだけど、養蜂の知識は全くなくて、図書館などに通って研究を重ねたそう。



資料も見つからない、必要な機材も分からぬという手探り状態で巣箱 1 つから始めたものの、ミツバチ全滅という失敗の連続。越冬させるのが何より大変で、5 年目でやっと製品化にたどり着いたんだって。すごい努力！



今では、山本園のハチミツは農協の直売所「ベジ太くん」で販売するほか、秋の産業フェスタや市内病院の地元野菜市の人気商品。三郷市内のケーキ屋さんで扱っているお店もあるそう。

三郷市前間 444
048-957-3418
不定休



山本園のハチミツは様々な花蜜が入った“百科蜜”。農園に咲く花々から集められた蜜が、巣の中で自然に混じり合ってできた、ミツバチのオリジナルブレンドなの。主な蜜源は、春は桜や矢車草、夏はひまわりなどで、季節やその年によっても、添加物一切なしのピュアハチミツは、煮物などの料理に使うのもおススメ。百花蜜ならではの香りとコクが、料理を引き立てるんだ。



「養蜂は自然相手。年間の天候によってもハチミツの採れる量が変わるし、まだまだわからないことがたくさん。勉強しながら、続けていくしかないなあとおどけて笑う山本さんだけど、そこに真剣な思いが隠れているのが分かっちゃう。

山本さんの安心ブランド「山本園」。三郷うまれのあま～いハチミツは、山本さんの愛もブレンドされて、金色に輝いてるね、つぶちゃん。

