

いは  
全国に向けて秋田・田沢湖の向いはをお届けします

# 山のはちみつ屋新聞

No.10 桜号 2005年3月



発行: 山のはちみつ屋 & お菓子工房  
有限会社 ビー・スケープ



ごあいさつ

大地がゆ、くりと冬の眠りから覚め…

やわらかな日差しが降りそそぎ…

木々の芽がいっせいに芽吹く季節



春 春 春

春がやってきましたよおおおおお

みなさま  
お元気でお過ごしですか？

みつばちの季節がやってきました

おひなさまになっちゃいました

山のはちみつ屋 & お菓子工房 (有)ビー・スケープ

〒014-1201 秋田県仙北郡田沢湖町生保内石神163-3

Tel 0187-43-3838 Fax 0187-43-3098

URL <http://www.ntl63.ne.jp/bee/index.htm>

E-mail [bee@ntl63.ne.jp](mailto:bee@ntl63.ne.jp)

おたより



おまちしてます

# 春日は田植えの季節です

生保内田植踊り

山のはちみつ屋がある田沢湖町  
石神は、田園風景が広がるのどかな  
集落です。ここには代々受け継がれる  
伝統芸能が数多く残っています。  
田植踊りもその中のひとつ。

にぎやかなお囃子、「若松」「鷹」  
「朝日の長者」といっためでたい歌詞  
に合わせて、懐かしい春の田植えの  
風景を楽しませてくれます。



土の匂い漂う素朴さ

田をならす道具「柄鋤」を担いであらわれた男が  
ドカッとあぐらをかいてきせるで一服する場面から  
始まり、かすりにもんぺ姿の早乙女、苗担ぎなどが  
登場して春の田植えの様子をユーモラスに踊ります

## 韓流ブームはまだ続く？

アンニョハセヨ♡

～はちみつを使った韓国伝統茶のご紹介～

 韓国の伝統茶には茶葉から出すお茶ではなく、果実や穀類などで作られる  
お茶があります。柚子茶は皮ごとスライスした柚子をはちみつに漬けこんだ  
マーマレード状のペーストをお湯で溶かして飲むお茶のこと。ビタミンCたっぷりの  
柚子茶は風邪予防にも、美肌にも効果あります。



新聞委員お花ちゃんのお気に入りは  
なつめ茶りお風呂上がりに飲むと  
イイよ！とお店のお兄さんがおしゃって  
くれました。のんでも。オシイよ♡

豊富で東洋医学の世界では女性ホルモンのバランスを調節してくれる効果があるといわれています。他にもショウガ茶やカリン茶、りんご茶などがあります。

韓流ブームの影響か??? はちみつを使った韓国のお茶スタイルは、最近日本でも  
人気のようですよ！ 果肉たっぷりの韓国伝統茶で、やすらぎのティータイムなんていかが？  
韓国伝統茶は韓国食材店やインターネットなどで購入可能です。お試しあれ♪

もっと知りたい！

みつばちのこと♡

みつばちたちは自然界の芸術家

みつばちたちのおうち(巣)は、規則的な六角形  
みつばちたちは次々に正確な六角形を作っていく  
出来た巣、実はとっても丈夫！なんと巣の重さの30倍ものハチミツを貯えることが  
できるんです。この構造はハニーコウル(蜂蜜巣)から名づけられ「ハニカル構造」と  
呼ばれています。その軽くて丈夫な設計(?)はジェット機や人工衛星の壁にも  
応用されているんですよ！ スバラシイ造形美をつくりだすみつばちは、まさに自然界の  
芸術家といったところですね。スゴヘイみつばちにまたまた感心してしまったでした。♡

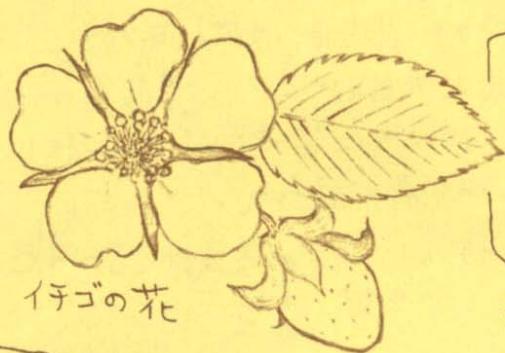
# 花粉症に花粉?



ワタシたち、ミツバチの運ぶミツバチ花粉の素晴らしいご紹介いたします。

今年は例年の数倍といわれる花粉!!

ミツバチ花粉は花粉症を引き起こすスギ花粉やブタクサ花粉のような風媒花粉(ふうばいがふん)ではなく、ミツバチが運んでくる虫媒花粉(ちゅうばいがふん)といわれるものです。虫媒花粉は体内に取り込んでも、アレルギー反応を起こさないので安心して食べることができます。むしろミツバチ花粉を体内に取り込むことにより、減感作療法として花粉症の症状を和らげる効果があるんです。鼻がグズグズしたり、目がしょぼしょぼしたり、そんなときはプロポリスのスプレーと一緒に活用して花粉症をやっつけちゃいましょう。

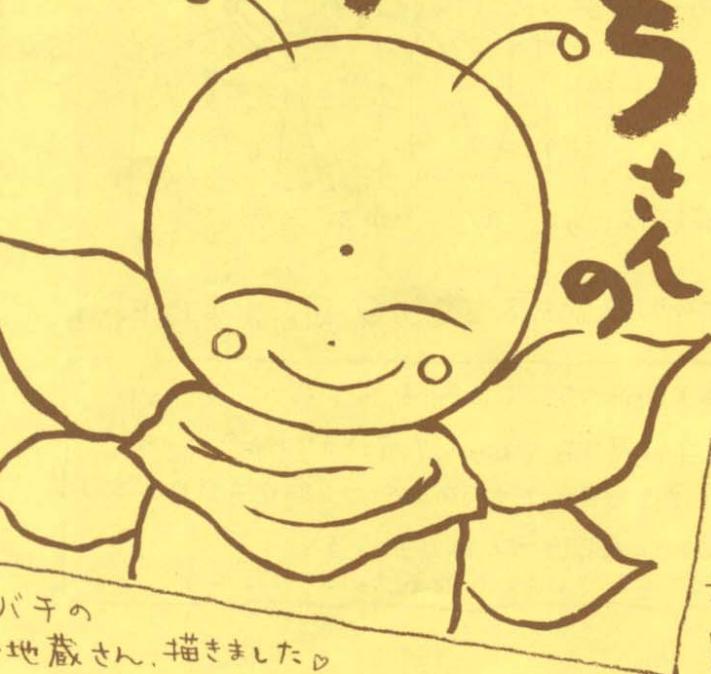


イチゴの花

花粉をはこぶミツバチがもたらす  
もうひとつの恵み… 実り

私たちは、はちみつの他にも知らないうちに  
ミツバチの恵みを受けています。それが…

み ま ま が く は ち ら え



バチの  
地蔵さん、描きました。

おいしい果物たち

果物がおいしい実をつけるのにミツバチが  
ひと役かっているんです。たとえばイチゴ!  
コロンと丸くて甘くて美味しいイチゴ。  
実はイチゴはミツバチがいないと、でこぼこの  
へんてこりんな形のイチゴになってしまいます。  
たとえばこんな風なイチゴ…

見たことありますか?



皆さんご存知のイチゴのつぶつぶ。

このつぶつぶひとつひとつがタネなんです。  
ミツバチが花のまわりをくるくるまわって、きれいに  
花粉をつけてくれると、きれいな丸~いイチゴになります。  
でもミツバチが少ないと受粉できなかつた花  
には、タネができるので、果実の発達が悪くなつて  
でこぼこのイチゴになつてしまうというわけ…

コロンと丸~いおいし~いイチゴが食べられるのは  
ミツバチさんのおかげさま! というわけで…

感謝を込めて描きました。ミツバチ地蔵さん(←)  
おいしいイチゴを食べたとき、ちらっとミツバチのことも  
思い出してくださいね!



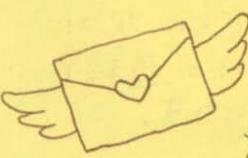
お菓子工房からお知らせです！

皆さまの『声』におこたえして…

お菓子工房でもサービス券がスタートします！

お菓子工房では、お客様の声を活かしたお店づくりをしていきたいとの想いから、アンケートでご意見、ご感想をお寄せいただいている。

うれしさで胸がいっぱいになるようなメッセージもたくさんお寄せいただき、本当に感謝しております。そのような中で「サービス券がついたらイイな」という『声』を数々くださいました。いよいよ！この春のキャンペーンから山のはちみつ屋の共通サービス券をスタートできることになりました。これをき、かけに《みつばちからの贈り物・健康食品》と出会い、さらに健康な毎日をお過ごしいただければ、私たちもうれしく思います。



### お客様の声～お菓子工房編～

たくさんの声をお寄せいただき、ありがとうございます



かわいいパッケージで、やさしい甘さのロールケーキでとてもおいしくいただきました。他のお菓子もぜひ作ってください。

(長野県の女性の方から…)

食べたあとにさっぱりした口ざわり。主人もお気に入り。

男性にも良い味ですね！ごちそうさまでした。（岩手県水沢市のご家族から…）

はちみつの魅力☆ 個々に違った味の不思議さを実感しました。

カステラの奥深さに感激!! (秋田県湯沢市の女性の方から…)

冷凍便？と心配でしたが、とてもおいしくてびっくりでした。

2歳の子供もパクパク…もっとちょうだいと言って喜んで食べました。

(愛媛県松山市のご家族から…)

パクパク食べてくれるかわいらしき姿を想像すると、みつばちの目も細くなっちゃいます。みんなに愛される幸せを実感

たくさん頂いたお便りの中から、ほんの一冊ですがご紹介させていただきました。

これからも皆さまの声を励みに美味しいお菓子作り ガンバリます!!

よろしくお願ひいたします … お菓子工房スタッフ一同より



はちみつ屋さんのヒット商品

# はちみつフルーツ酢

その人気のヒミツを行な底研究

美容に 心 健康に 星 疲労回復に く おすすめですよ ハ

## ヒミツその1

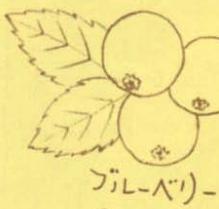
はちみつは消化や分解の必要がないので、体内に入れて約30分でエネルギーに変わります！  
すばやくエネルギー補給ができるのでスポーツの後にも最適です。

## ヒミツその2

お酢に含まれるクエン酸は疲労物質を分解して「だるさ」を取るとともにエネルギーを効率よく作り、元気を取り戻す効果があるのです。クエン酸は体内の疲労物質である乳酸の解消を早めるとともに、次々にいろいろな酸に変化し、この変化の過程でエネルギーを生みだしてくれるので。

## ヒミツその3

元気の源、はちみつとお酢をさらに美味しくしてくれるのが、フルーツたち



ブルーベリーに含まれる色素成分、アントシアニンとはポリフェノールの一種で、強い抗酸化作用を持ち、目の疲れや視力の改善に働くことが、医療の現場でも注目されています。



りんごは栄養価・ビタミン含有率も高く、美容・健康にとても優れた働きをもつバランスの良い果物です。



柚子には、なんとレモンの4倍のビタミンCが含まれています。疲労回復、カゼ予防、消化促進、新陳代謝を活発にしてくれます。豊富なビタミンCは美容にももちろんGood！

小さい奥さまにみつばちシェフの  
みょうがの甘酢漬け もう一品  
フルーツ酢をつかたしシビ

## はちみつ りんご酢で みょうがの甘酢漬け

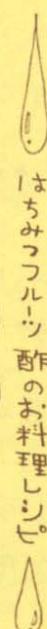
- ①みょうがは縦に4つ割りにします。
- ②フリージング用の厚手のビニール袋に①のみょうがと土塩、りんご酢を入れて、袋の上から軽くもみます。みょうがから水分が出るので、りんご酢は原液のままでOK！ただし入れすぎると甘くなりすぎますからご注意を…
- ③袋の中の空気をできるだけ抜いたら冷蔵庫で一晩おいて出来上がり

みょうがの香りとシャキシャキの食感が  
Goo～ な一品です

## はちみつ 柚子酢で 大根のユズ風味漬け

- ①大根はてようし切りにします。
  - ②①の大根をボウルに入れて、塩もみします。切ったばかりの大根の表面は半透明ですが、よく塩もみすると表面が白くなってしまになります。そうなったら一度水で洗います。
  - ③フリージング用の袋に②の大根を入れ、塩と柚子酢を入れて、軽くもみます。袋の中の空気をできるだけ抜いて冷蔵庫へ…
- 一日免いたら食べ頃です

新開園委員お花ちゃんがいへ、ぱい試作を作った中で「これはイケる〜」という2品をご紹介!!



# 春待つ温泉

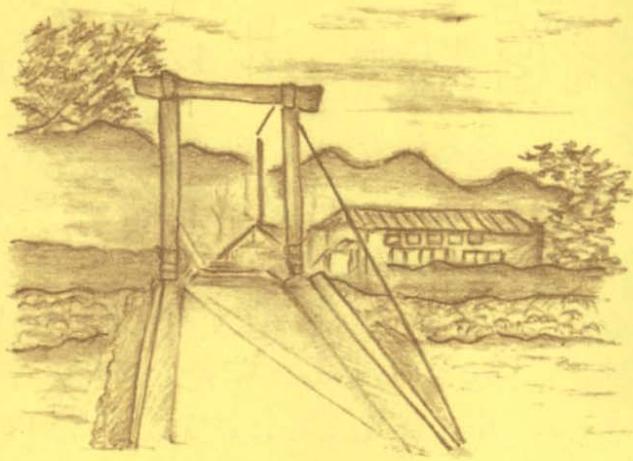
## 新鳩の湯温泉

国道341号線沿いを玉川温泉へ向かう途中、宝仙湖（玉川ダム）を越えてしばらく行くと、道路右側に湯煙とつり橋が見えてきます。ドキドキワクワクのつり橋を渡、た川の中洲にある温泉、それが新鳩の湯温泉です。

実は養蜂場から近いこともあって、私たち山のはちみつ屋も家族のようなお付き合いをさせていただいています。早朝からの採蜜が終わ、たあとに入る温泉はまた格別です。

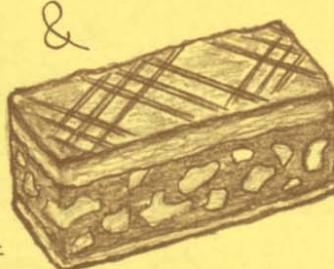
泉質は単純硫化水素泉、効能は皮膚病・神経痛・リウマチ・胃腸病・婦人病など。大自然との一体感が味わえる新鳩の湯温泉は、素朴で気取りのない普段着の温泉といった感じ。その家庭的な雰囲気に魅かれて毎年訪れる家族のような常連さんもタラい身も心もあ、たまる温泉です。冬の間、雪に閉ざされる新鳩の湯にも、もうすぐ春の訪れ…。

春～山に花が咲く頃、ここ新鳩の湯温泉では懐かしい顔が集ま、話に花が咲くことでしょう。春はあちらこちらで花が咲く…いい季節です♡



### Financier

焦がしバターと  
(はちみつの香り)が贅沢なフィナンシェ



### Engadiner

はちみつ風味の  
キャラメルの中に

たっぷりのクルミ…アンガデーヌ



### 編集後記

今年も皆さまに愛される新聞…  
を目指します♡

みなさまからのお便り、お待ちしてま～す♡

山のはちみつ屋新聞#10号、お楽しみいただけましたか?

はちみつ新聞にあたたかい声をお寄せください、ありがとうございます。(はちごう)

今年もはちみつ新聞パワー全開でがんばりま～す。

みなさん今年も応援してくださいね(お花ちゃんでした～)