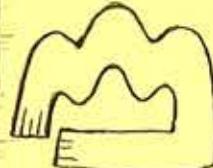


全国に向けて田沢湖の旬をお届けします！ 発行
(有)ビースケップ



山のはちみつ屋新聞

No.54 夏号 2020年6月

さあいざつ

すっきり青空に

ましろソトクリーム

今年も夏がやってきた！

みなさま いかが

お過ごしですか？



新しい仲間登場

山のはちみつ屋おかず工房シリーズでは、「お肉」を中心とした商品が数多く登場してきましたが、今回はついに「お魚」が仲間入り！旨味の王様とも呼ばれ、食卓にも馴染み深い「サバ」を使用！サバの栄養価として特に注目すべきは、豊富なDHA(ドコサヘキサエン酸)です。DHAは脳や神経の機能を活性化させる働きがあると言われています。しかし、このDHAは加熱すると油と一緒に落ちてしまいます。

「味噌煮」や「照り焼き」では油が落ちることではなく、煮汁や焼いたタレの中にDHAが含まれるので栄養価を効果的に美味しく一緒にいただけます。

『山のはちみつ 鮭みそ煮』
通常価格 520円 お試し価格 8%OFF 478円

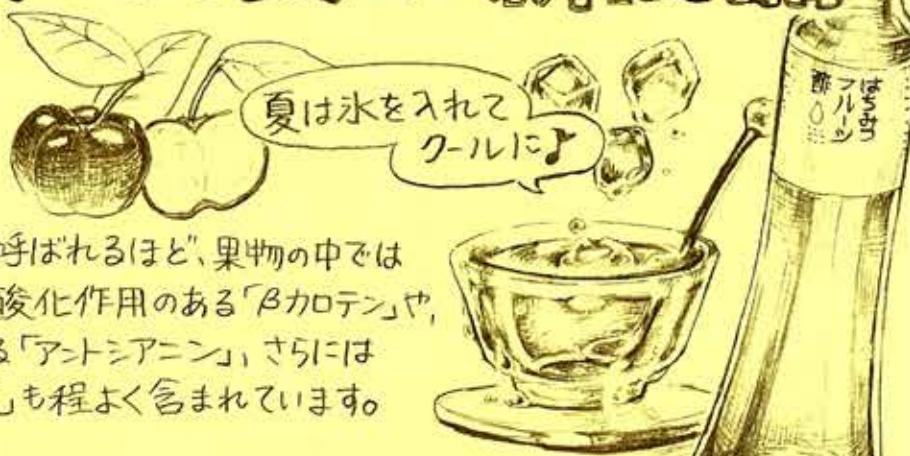
『山のはちみつ 鮭てりやき』
通常価格 520円 お試し価格 8%OFF 478円



はちみつを使った夏の新商品

はちみつフルーツ酢シリーズ

『アセロラ』 300ml ¥1,139



アセロラの実は、“ビタミンの王様”と呼ばれるほど、果物の中ではダントツに「ビタミンC」の量が多く、抗酸化作用のある「βカロテン」や、シミの原因となる活性酸素を除去する「アントシアニン」、さらには血を作るビタミンと言われている「葉酸」も程よく含まれています。

●アセロラに期待される効能●

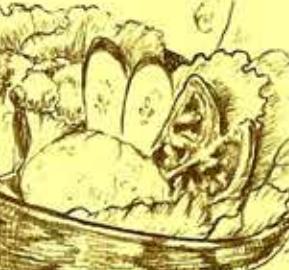
カゼ予防、美肌効果、ガン予防、貧血予防、高血圧予防、動脈硬化予防、脳梗塞予防、心筋梗塞予防など…

新シリーズ

今だけ
お試し
価格

8%OFF 533円

はちみつ
ドレッシング



『はちドレ』

はちみつを発酵させて
作った「お酢」を使用!

はちみつをじっくりと発酵させてできまる“蜂蜜酒(ミード)”を原料に醸造した、「はちみつのお酢」を使用。さっぱりとした酸味と甘みのバランスの良い、夏のシャキシャキ野菜にピッタリのドレッシングです。

『マスカット』 … ちゅ~ひり甘いマスカット果汁と、爽やかな香りがお肉料理にもぴったり♪
183g ¥580

『しょうが』 … はちみつ酢+しょうがで辛さはやさしく。
179g ¥580 ちゅ~ひり和風なしょうが風味。

『イタリアン』 … 定番のイタリアンははちみつ酢を使って
さっぱり&まろやかな味わいに!
179g ¥580



知ってるか!?

人類が最初に出会ったお酒

はちみつのお酒 <ミード(蜂蜜酒)> 必弊社での販売はございません

「ミード(蜂蜜酒)」とは、はちみつに酵母と水を加え発酵させた、自然のままの無着色の醸造酒です。その歴史は古く、約1万年以上前ワインやビールが作られる以前から存在していたとされています。諸説ありますが、偶然、狩人が蜂の巣に滞留している雨水を飲んだのが最初と言われています。はちみつ水を長い間日光に晒することで野生酵母により発酵し、糖分がアルコールに変化するのですが、当時はなぜこのような現象が起るのかわからなかたため、「神の業」と信じられ、古代ギリシャでは『神々のお酒』と崇められ儀式の際にも飲まれていました。

●「薬品」の語源にも…英國のエリザベス女王世も愛飲した、ハーフ&サイスを煮込んで醸造した蜂蜜酒「メセクリン」は血行を良くし体を温める効果があり、疲労回復したことから「薬(メディシン)」の語源となっています。

●“甘くない!?”…蜂蜜酒と聞くと甘いお酒とイメージしがちですが、実は「白ワイン」や「ビール」に近いと言われています、国やはちみつの味によても様々なタイプがあります。

蜜田蜜だよ~

OH! MY HONEY!

神の業…

美味!!

ハーフ
お酒は20才
にはきてから!



今年も
田沢湖で元気です!!

蜂五郎に
聞いた!!

ミツバチのコト!!



野生のカン…!?

ある時、天気が晴れでいるのにミツバチ達が「蜜を集めに行かないことがあった。何故だ?」うつ思っていると、数分後、なんと急に雨が降ったんだ。おそらくミツバチ達は雨が降るのを察知して、蜜を集めに行くのをやめたんだろうなあ。

もし出かけている先で降られても葉っぱの下に隠れて止んだ頃にまた出てくるんだよ。



まるでコロボタクル

不得意な 花の蜜…!?

田沢湖では5月下旬から6月中旬にかけて山に様々な花が咲き誇ります。
中に一際目立つ花がありました。「タニラツギ」というピンク色の可愛らしい花です。
実はミツバチはこの花で蜜を採るのがちょっと苦手…その訳は

ラッパ状の花の奥が深くてミツバチの口では届かない。奥まで体を入れるしかないから効率が悪くて苦手としているんだ。だから、

こういう花は口の長い虫向きだな。

体を入れなきゃ
届かない…



長い

断面



なるほど確かに! その虫の特徴によって
それぞれ集めやすい花があるというわけですね!
自然界はうまくできているんだなあ…。

店主: 蜂五郎

自宅で簡単! はちみつの美味しい嬉しい活用法!

『はちみつ×ご飯』

冷めても美味しい

お米
2合

ご飯を炊く時にはちみつを小さじ1杯加えるだけ!
はちみつの保水効果で、時間がたっても硬くならず
ふっくらとしたままです。また、はちみつに含まれる
消化酵素が米のデンプンをフード糖に分解してくれるのでお米の自然な甘さも失わずに感じられます。

『はちみつ×ヨーグルト』

実は大正解!
骨代謝をUPする!

はちみつに含まれている「フラボノイド」は
骨代謝のバランスを整える作用があり、
カルシウムと一緒に摂るとより効果UP!
普段、何気なく食べているヨーグルトにはちみつの組み合わせは実はすごく理にかなっているのです!

世界でのプロポリス利用!!

防腐剤の役割も!

現在、プロポリスの医学的研究が盛んなヨーロッパでは、主に鎮静剤・消炎剤としての民間薬として普及しています。「プロポリス」が人類史上はじめて登場したのは、地中海地方。プロポリスは古代から多くの使用例があり、現在では世界各国で治療例も報告され、研究者も年々増えています！では、古来どのような用途で使用されていたのでしょうか？

- ・古代エジプト・・防腐剤(ミイラなどの製造)
- ・古代アッシリア・・腫瘍、炎症、発毛剤
- ・古代ギリシャ・・皮膚病、切り傷、炎症
- ・ローマ・・・・・神経痛、皮膚病、刺の摘出
- ・アラビア・・・・・腫瘍、潰瘍
- ・イラン・・・・・矢、刺の摘出、鎮痛
- ・太平洋諸島・・・腹痛、炎症
- ・南アフリカ・・・消毒、炎症などなど…

プロポリスは、上記のように“炎”と付く病気にすぐれた効果があると言われていて特に「口内炎」や「カビ予防」に効くようです。

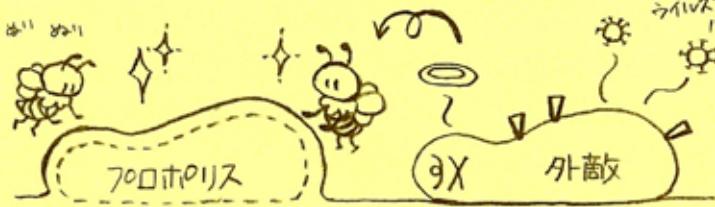


弊社のプロポリスをご利用のお客様からも「愛飲しているおかげか、ここ数年カゼをひいていません。」「日々、体調もよくなり心身とも絶好調です。」とうれしいお声が届いています。“薬”ではないですか、“自然食品”として日々の健康の手助けとなっていましたら幸いです。



紀元前数百年の古代エジプトでは、ミイラ作りにプロポリスの「殺菌作用」が利用されていた！

みつばちの使用例…
外敵が巣に侵入した場合、針で刺して倒します。死体をそのままにしておくと、巣が雑菌で汚染されてしまします。そうならぬ為にミツバチは死体をプロポリスで塗り固めます。するとプロポリスの効果で死体は腐らずにミイラ化し、巣は清潔に完全無菌状態で保たれると言われています。



きのした じげたこう
木下繁太郎 氏は

「長い間、伝承されてきた民衆の知恵というものは、よく考えてみると効かないものが長期間にわたって伝わるはずがない。効かないものは消えていき、その方が多いはず。」そうした中でプロポリスは約2000年以上の歴史があり、欧米諸国ではすでに外用・内服薬としていろいろな病気に用いられ効果を上げている。」と述べています。

※著：沖山明彦／「サンに効くプロポリスの疑問にすべて答える」

最後まで読んで下さり、ありがとうございます！
毎年皆様に会えるのを楽しみにしていますみち
ですが、会えなくとも、いろんな形で皆様へ
みつけまち・はちみつの情報をお届けしていきます！
また会える日を楽しみにしています。みち。

編集後記

平成14年(2002年)の第1号から数えて54号・5代目
編集長の今号はいかがでしたか。
知っているようでも案外わかっていないかた、みつけ
達の話題等、これからも皆様に楽しんでもらいたいと思いまお。次号もお楽しみに。蝶五郎