

山のはちみつ屋新聞

No.65 春号

2024年3月 (有)ビー・スタッフ

ごあいさつ

今年も雪が少なく、イベントが中止となったり、各地から雪をかき集めたりと... 雪国としては楽ではありましたがどこか寂しい冬がすぎました。さて、春から夏にかけてこれからの花の咲き具合が気になってくる今日この頃です。皆様いかがお過ごしですか？

BUN BUN



国産純粹 はちみつ 藤

ふじ

New!!

秋田県産!!

はちみつ界では知名度、人気ともに高いはちみつですが、山のはちみつ屋では今回初登場です!

上品な甘さでふわっと藤の香りのする納得のいくクオリティの藤はちみつです(^-^)色よし、味よし、香りよし!

花の香りを楽しむならそのまま、もちろんトーストやパンケーキにもおすすめですし、紅茶などへ甘味料としてもぴったりです!

アカシヤはちみつなどと同じマメ科の植物で、センクヤ白、薄紫色の花穂は観賞用としても愛され、優美で立派な花穂は観光名所となっている所もあるくらい、人々を魅了してやまない綺麗な花ですよ♪

実は藤の花は天ぷらやジャム、砂糖漬けなど十分に加熱をすれば食べられるそうです。花の香りも大変良いのでもし気になる方は少量であれば試してみるのも良いでしょう。多量に食べると吐き気や頭痛、めまいなど体調面に悪影響が出てしまうかもなのでご注意を!

若芽や若葉なども食べられるそうなので、今度食べてみようと思います!



花は天ぷらで

いただきます!

芽は湯がいて Good!



はちみつ屋さんの新商品

New Taste

はちみつ入り

いちごミルクの素

春から初夏にかけて実る甘酸っぱい国産いちごと、コクのあるやさしい甘さのアカシヤはちみつが、出会ってとろ〜りいちごの果肉感たっぷり、食物繊維豊富な「いちごミルクの素」ができました。

ソースとしてパンケーキにも、お菓子作りにもおすすめ！
通常牛乳：いちごミルクの素を2：1ですが濃いめが好き！という方はお好みで調整して下さい♪
爽やかな春にぴったりの、はちみつ入り「いちごミルクの素」ぜひお召し上がり下さい(^ - ^) ☆

はちみつ×紅茶酢

はちみつ×お酢×フルーツ果汁を合わせた当店の人気シリーズに新しい仲間が登場！
今回はなんとフルーツ果汁ではなく、フレーバーティーとしておなじみの『アールグレイ味』のはちみつ酢です！
紅茶のお酢ドリンクなんてあまりイメージできませんが、意外な美味しさに私たちスタッフもびっくり！！
紅茶とはちみつは相性抜群！はちみつの甘みで酸味もやさしく、さっぱりとしたアールグレイの風味が引き立ちます♪

店内では試飲もご用意しております(^ - ^)

大根はちみつ酢
やわらかめ！
きゅうりとなすもおいしい！



実はアールグレイは茶葉の名前ではなく、フレーバーのこと。だから原料によって味や香りの違いを楽しめるんだ！



香り付けのベルガモット

ダージリン など

キーン

これらは茶葉のものなので、フレーバーはなし

昔ながらの変わらぬ味

はちみつ使用 みそ漬

昔ながらのしょっぱい漬物好きさんにおすすめ！
秋田県湯沢市で安政2年創業の歴史ある味噌屋「石孫本店」さんとコラボさせていただきました！
秋田では昔から塩辛いものが愛されてきました。有名なものでは「ぼだっこ」(しょっぱい焼き鮭)などがありますが、その一つ「みそ漬」に「とちのはちみつ」の甘さが合わさって、しょっぱさの中にやさしい甘みとまるやかでコクのある漬物に仕上がりました。
食材も地元産にこだわった、味噌・醤油醸造元×はちみつ屋さんのしょっぱい漬物召し上がりね！



玉川温泉でゴールドラッシュ...!?

日本にはかつて豊富な金鉱山があり、ここ秋田にも有名な鉱山跡がいくつもあります。ですがそのほとんどが今は枯渇しており代わりに「温泉」が新たな金の供給源の一つとなるのでは!?と期待されています。そして、その一環として試みられた

秋田・田沢湖にある「玉川温泉」での金採取の実験のお話をご紹介します!

さて、実験の舞台「玉川温泉」の温泉水は一体どんな温泉水かというとなんと日本一の強酸性(pH1.2)!!

どのぐらいかと言うと...温泉水に浸けた包丁が1日で溶けてしまうほどの強酸性です...(^_^;)ヒィ...

ちなみに湧き出すお湯の量も毎分9,000リットルという日本一の湯量を誇ります!

鉄の包丁が

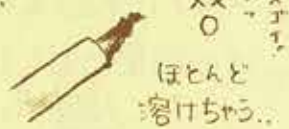


8時間後...

そしてなぜ今回玉川温泉が金の採取の実験地として挙げられたかというとなんと

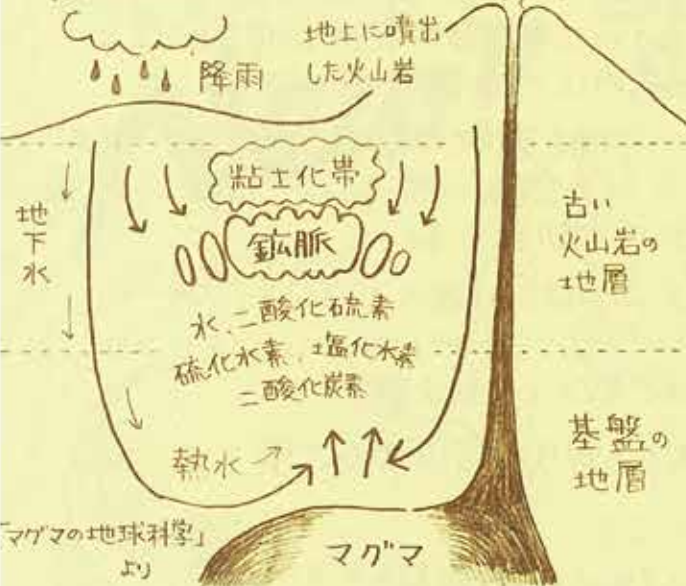
金鉱脈は地下深くでマグマの熱により温められた高温高压の熱水に、マグマに含まれる金の粒子が溶け出し、地表付近で固まったものとされます。

であれば、マグマに近い温泉なら高濃度の金が溶け出しているのではないかと、さらには、特に高温で日本有数の強酸性の玉川温泉なら一段と溶け出しやすいのでは...と予想されたためです。



ほとんど溶けちゃった...

<金鉱床ができるメカニズム>



さて、ではどうやって金を採取するのか...?

水中に存在する金は極めて濃度が薄いため、回収するにはIHIが開発中の「藻のシート」を利用する。「ラン藻(シアバクテリア)」と呼ばれる藻が持つ「金属を吸着する」性質を生かして、金をシートに吸着させて濃縮する仕組みを確立したIHI。今回の実験では、藻のシート1トンあたり最大30グラムの濃縮が確認されたそうです。

世界の主要金鉱山でとれる金は、平均で鉱石1トンあたり数グラムとされるため、IHIの主任研究員は「藻の吸着を利用した温泉からの金供給コストは、他鉱山の平均コストよりも安い。」と話しています。

金を採取する方法は温泉の他にも、海底から噴き出す熱水から採取する実験も行っており、シート1トンあたり20グラムの金や銀も濃縮されていたとのことです。海での実験では金の回収に1回の潜航あたり、およそ700万円ほどかかることから、現状生産は合わないと言われています。

温泉についても、藻を大量に培養する仕組みの確立など、まだまだクリアしなければならない課題は多いようですが、今後の技術の進歩や応用によっては、夢のあるお話ですね(^_^)

「藻」もシート状に加工!



海底の熱水噴出孔周辺にシートも2年近く設置!

NHK「東京 静島沖 深海底「金」回収成功〜」より

はちみつ屋の News ニュース

はちみつ屋店主 蜂五郎 19 回目の誕生日

お知らせします

プロが選ぶ 観光・食事、土産物施設100選 5位に入賞しました!!

旅行新聞新社様企画で毎年発表

される観光地のホテルやその他施設などを フォロ目線で評価した「観光・食事、土産物施設100選」の「土産物施設部門」にて、

昨年も6位と好成績だったのですが、今年さらにもう1ランクアップし、なんと「5位」入賞という過去最高成績をいただくことができました(^^)

この結果に甘んじることなく、これからもご利用 いただくお客様が安心して楽しくお買物できる 店舗・通販となるよう、励んでまいります。

2024年度もよろしくお願いいいたします!

2024年はうるう年。つまり、はちみつ屋店主 蜂五郎のお誕生日である2月29日があるのです。4年に一度のお誕生日とあって、4年分の気持ちがかもった贈り物をたくさんもらって、とてもうれしそうなお誕生日でした♪

心はひちひちの19才。4年後には20才を迎え、やっとお酒が飲めますね(笑)

ミツバチの力をかりてまだまだ元氣いはい健康な毎日を過ごして参ります(^^)



2 山のはちみつ屋のイメージ映像 種類放映してます♪

- 昨年より撮影・取材含め進行していた、山のはちみつ屋のイメージ映像が完成し、はちみつ屋とヒザ工房の店内にて絶賛放映中です!

- つは、主に年間を通しての養蜂のお仕事や店舗でのイベント、社内会議の様子など「山のはちみつ屋」のことについての動画です。

もう一つは、山のはちみつ屋のマスコットキャラクターの「みちい」が「ミツバチ」や「はちみつ」のことについてわかりやすく教えてくださいます(^^)

店舗にお立ち寄りの際はぜひご覧下さいね!



働きものみちい、支えしてくれる皆様、感謝です!



(2024.2時点では、はちみつ屋で山のはちみつ屋についての動画を、ヒザ工房ではミツバチのことについての動画を流しています。)

値上げ、値上げの毎日にちよひり嬉しいニュースです(^^)欧州でののはちみつ採れ具合が例年に比べ良かったこともあり、ハンガリー産はちみつを値下げすることができました!

これからも皆様にはちみつを食べて笑顔で健康な毎日を過ごしていただければ幸いです♪

編集後記

多いとうとういいと感じる雪も、私たちの生活を彩る大切な一部です。自然と密接に関係する養蜂も、特にその一長一短に影響されます。今シーズンの花の開花具合やミツバチの生活環境をどのようにすると良いか... ときどきわくわくです。