

『地産地消 岐阜柳ヶ瀬ハチミツの収穫体験』に参加しました
(2015. 5. 24)

5月24日(日)、マルチメディア研究部の生徒1名が、岐阜市弥生町ヤナガセ倉庫屋上にて、878(ヤナバチ)クラブ主催の『ハチミツ収穫体験』に参加しました。

岐阜柳ヶ瀬ハチミツは、今年度の復興コラボ商品『白川茶パウンドケーキ』に使用しています。

巣箱には約20,000匹の働きバチがいます。煙を使って巣箱から追い出し、パンナイフを使用して、余分な蜜蝋を削り取ります。手動式の遠心分離機でハチミツを巣穴から出した後、細かい網の目に通して、100%天然ハチミツの完成となります。

巣箱から削り取った蜜蝋を切り分け、878(ヤナバチ)クラブの方からいただいたスティックパンやクラッカーに、その蜜を付けて食べると、ロ一杯に花の蜜の香りが広がりました。



ハチミツがずっしり入っていて重いです！



巣穴をふさいでいる蜜蝋を、削り取ります！



遠心分離機を手動で回します！



ハチミツを落として、ろ過します！



ヘラを使用して、ハチミツをろ過します！



今回20kgのハチミツを収穫できました！



蜜蝋は、クレヨンに変身して販売されます！



蜜蝋から、ハチミツがしたり落ちます！



878（ヤナバチ）クラブから、2kgのハチミツを分けていただきました！



復興コラボ商品『白川茶パウンドケーキ』は、岐阜特産品の白川茶と宮古の黒平大豆、岐阜柳ヶ瀬ハチミツを使用しています！