

西オーストラリア州の

**養蜂家**

を訪問!

巣枠を機械にセット



巣枠をひとつずつ丁寧に確認するポールさん。

巣蜜の除去



ハチミツが染み込んだ巣蜜(ハニーコム)は、別途にそのまま食べられる製品となる。



この日はスクールホリデー中のため、ポールさんの息子さんも作業を手伝っていた。

この日のヒミツ

**蜜蝋から  
キャンドルや  
化粧品もできる!**



抽出過程で取り除かれた蜜蝋の固まり。キャンドルなどさまざまな製品に生まれ変わる。

分離



遠心分離器で高速回転させ、ハチミツと不純物を分離させる。分離の終わった巣枠は清浄し、再度トラックで各養蜂場へ運ばれる。

分離の準備



巣枠を遠心分離機にセットする。

この日のヒミツ  
**一匹のミツバチが  
一生かけて集める  
ハチミツの量は  
約ティースプーン1杯分!**

抽出完了



分離機からろ過機を経て精製されたハチミツのできあがり。



この後にパッケージングされ、店頭や地元のマーケットで販売される。あるいは、タンクのまま大手ハチミツ会社の工場へ運ばれ、パッケージング・流通販売される。

