

## 西オーストラリアの養蜂家に聞きました！

自然とミツバチとともに仕事をしている養蜂家。西オーストラリア州の養蜂家の仕事内容について話をうかがった。

この方たちが答えてくれました！



West Coast Honey  
ディレクター

**Kerry Fewster** さん

ケリー フェースター



West Coast Honey  
工場マネージャー

**Paul Fewster** さん

ポール フェースター

### Q 養蜂場はどんな場所にあるのですか？

**A** ケリーさん「西オーストラリア州全域の、国立公園などの自然豊かな場所に養蜂場は多く、州政府に占有の賃料を払って養蜂業を営んでいます。」

### Q 養蜂の1日のスケジュールは？

**A** ポールさん「採蜜シーズン中は毎日、各養蜂場から巣枠を回収します。その後、自家工場に運び、ハチミツの抽出作業を行ないます。地域によっては、1日にかなりの長距離をトラックで移動するため、体力が必要です。」

### Q どんな花からのハチミツが採れますか？

**A** ポールさん「西オーストラリア州では、北部ではバンクシアなどのワイルドフラワー、南部ではジャラなどのユーカリが蜜源として多いです。」

### Q 養蜂で苦労することは何ですか？

**A** ケリーさん「天候やハチ、花の状態など、不確定な要素に対応するのは大変です。特に今年は雨が少なく乾燥しているために苦労しました。こういった場合、ミツバチの食料となる花粉を貯蔵しておくなどのバックアップ体制をしっかりとって対応しています。」

### Q 養蜂の年間スケジュールは？

**A** ポールさん「蜜源となる花によって開花時期が違ふこととミツバチの管理のため、年間を通して作業をしています。今年は暖冬だったため、例年より開花が早く、8月からワイルドフラワーの採蜜を開始しました。」

### Q 養蜂家としてどんな工夫をされているのですか？

**A** ケリーさん「ハチミツの生産は世界各地で行なわれていますが、私たちは西オーストラリアの高品質のおいしいハチミツをお客様に提供できるように日々努力を続けており、養蜂家同士で情報交換したり、国際養蜂会議にも出席するなどして常に勉強をしています。」

22分40秒  
とミツ

### 固まってしまったら湯煎で！

ハチミツは、冷蔵庫で保存したり、寒い時期には白く結晶化してしまう。品質には影響はないが、結晶化してしまった場合は60℃程度で湯煎する。ハチミツは直射日光や極端な高温多湿の場所でなければ、室温で保存可能。湯煎を繰り返すことで種類によっては色が黒くなる場合があるが、味には問題ない。