

西オーストラリアのハチミツが おいしい理由を聞きました！

他の国のハチミツとはちょっと違う、西オーストラリア州のハチミツ。その“こだわり”を伺ってみました。

こだわり その1

豊かな自然環境・恵まれた気候

「西オーストラリア州のハチミツは、農業地帯から離れた州政府管轄の、農薬を使用していない自然森林から採取しています。」

「西オーストラリア州は冬でも温暖なため、多くのハチミツ生産国のようにミツバチを越冬させるために砂糖などの人工的なエサを与える必要がありません。」

こだわり その2

ユニークな蜜源

「西オーストラリア州は固有種の宝庫です。約1万2000種もの植物が自生しており、その75%が西オーストラリア州の固有のもので。」

「ユーカリの花はオーストラリア国内で約700種類あり、それぞれハチミツの色や香り、風味なども異なります。その1つである『ジャラ』は世界中で西オーストラリア州にだけ自生しており、2年に1度しか花が咲かない珍しいものです。」

「その他にもワイルドフラワーなど、数々のユニークな蜜源があります。」



ハチミツ会社内での品質管理：サンプルルーム

エアコンで室温管理された部屋の中に、数百ものハチミツのサンプルが保管されている。日付を含めた認識番号を全てのサンプルに割り当てており、それぞれがどこの養蜂家のハチミツであるか追跡調査することが可能となっている。

この方が答えてくれました！

Wescobee
最高経営責任者
Eduard Planken さん
エデュワード プランケン



こだわり その3

濃度・味

「日本で一般的なハチミツは『レンゲ』や『アカシア』の花の蜜から作られており、水分量が20%程度のサラサラと、あっさりした味わいのももの多いですが、西オーストラリア州のハチミツの水分量は15～18%程度、種類によっては12%と低く、ねっとり濃厚な味わいで、口どけもゆっくりしています。」

こだわり その4

州政府による徹底した管理体制

「養蜂業は、西オーストラリア州の重要な産業として州政府の厳密な管理下に置かれており、高品質が保障されています。」

「海外や東豪州からの、西オーストラリア州へのハチミツ製品の持ち込みは一切禁止されています。」

「ハチミツに対して抗生物質の含有量ゼロが、西オーストラリア州の規程 (the Health Act) で定められています。」