

西オーストラリア州の いろいろなハチミツ製品 その2

西オーストラリア州で手に入る代表的なハチミツ製品を紹介!



ジャラ・ハチミツ Active Jarrah Honey

西オーストラリア州政府が自然のまま保護した砂漠地帯で自生している、2年に1度咲くユーカリの花の一種『ジャラ』から採取。抗菌力があることが公的研究機関によって証明されている (500g)。



オーガニック・ハチミツ Organic Honey

オーガニック協会から認定された自然林の花から採取。すべての処理において無農薬で生産されている (500g)。



イージー・サーブ ハチミツ Ezy Serve Honey

便利なスクイーズボトル入りのハチミツ。スプーンを使わずにハチミツを絞り出せ、とても使いやすいため大人気の製品 (500g)。



ワイルド・フォレスト・ハチミツ Wild Forest Honey

ユーカリの花からのハチミツがたっぷり1キロ入った特大サイズ。いろんな料理に使えそう (1kg)。



リンゴ・ハチミツ・ビネガー Apple Cider Vinegar & Honey

自然発酵させたリンゴ酢とハチミツの爽やかな味わい。コップ1杯の水にスプーン1、2杯を入れて飲む。毎日続けることで健康増進効果が期待できる (500ml)。

お手軽 ハチミツを使った レシピ

これからの季節にピッタリの、レモンを使った爽やかなレシピをご紹介します。簡単に作ることができる、冷たいドリンク。

① ハチミツレモン・ヨーグルトドリンク

【材料 (1人分)】

レモン汁	大さじ1
ハチミツ	お好みの量
牛乳	約180~200cc
氷	適量

【作り方】

- ① グラスにレモンを絞り入れる。
- ② ハチミツを入れて、スプーンでかき混ぜる。
- ③ ハチミツが溶けた後に、牛乳を少しずつ入れる。
- ④ 氷を入れてよくかき混ぜて、できあがり。

この日の
ヒミツ

ハチミツの起源

スペイン北部のアルタミラ洞窟壁面に描かれているハチミツの採取風景などから、紀元前1万5千年頃から、ハチミツは人々によく利用されてきたと考えられている。歴史的には薬用 (内服、外傷用) やハチミツ酒として利用されており、現代では化粧品、パンや菓子などへの添加、料理の材料など幅広く使われている。

この日の
ヒミツ

ハネムーン (honeymoon)

新婚旅行を指すこの言葉の由来の一説は、古代のゲルマン民族の新婚夫婦がハチミツ酒を1か月飲み続けるという習慣があったことから。

