

La-table-verteのハチミツの特徴

産地は北海道。

なにより自然の恵みをそのまま届けたく、手間はかかりますが防ダ二剤や抗生物質は使わずにミツバチが自然な生態のまま暮らせるよう自然養蜂を取り入れています。

さらにハーブを利用したフィトセラピーによって、健康で元気なミツバチとなるように飼育しています。

周辺環境の植物の開花調査によって、採蜜時ごとの主な蜜源植物を記載しています。（アレルギー対策）

トレサビリティをなによりも重要と考え、他業者からのハチミツの仕入れはおこなっておりません。

主なハチミツのシリーズとして、アーユルヴェーダの効能別ハチミツ「Jayanand-madhu」と、美味しさを追求したブレンド・ハチミツ「北海道GreenHoney」：「Sora」「Daichi」「Yuki」等があります。



*各シェアの生産物について

- ・各シェアの単位 (kg) は、これまでで最も採蜜量が少ない年 (2013年) の採蜜量を基準としています。そのため採蜜量が多ければ相当量分の増量となります。
- ・大口への対応が可能となりますので、お料理でたくさん必要とする方や、カフェ・レストランの業務用、お店のオリジナルアイテムとしてのお取り扱いが可能となります。
- ・お店の店名入りオリジナル商品として。また、まとまった数が必要な引き出物など、別途料金にてボトルリングやラベルデザインもお受けいたします。

*養蜂では珍しいCSA

アメリカではじまり、日本でも有機農業の支援として広まりつつあるCSAですが、養蜂業界ではまだまだ珍しい取り組みです。養蜂や農業などの生産の現場では、効率よく生産を図ろうとすると、どうしても合理化が必要になります。

しかし、有機農業や自然養蜂の場合は合理化を図る資材 (農薬) は使いません。そのため、とても手間 (労力) がかかります。しかし、自然に近い田園や山あいにおいて循環型の生産システムにしないと、環境に与える影響は大きくなってしまいます。防ダ二剤は蜜蝋に、抗生物質はハチミツに移行しやすい性質があります。そして、ミツバチにとって、その薬は本当に必要なのだろうか？

わたしたちは、自然のままにミツバチたちが健康に過ごせることが何よりも考え、フィトセラピーに必要なハーブの栽培、養蜂の将来へのバトンとなる蜜源樹木の栽培・植樹など、必要とされる作業を続けています。

樹木の流蜜は隔年とされています。そのため、多く採れる年と採れない年があります。年々、札幌とその近郊では収穫量が減っているようです。既存の蜜源だけでは成り立たない状況の中、蜂場にはシーズン中に蜜枯れしないよう多品種のハーブを栽培しています。その効果か、2013年からは秋になって主にハーブから採れた蜜「Herb」シリーズがお目見え。これからもどんどん栽培数を増やしてミツバチたちや在来種のハチたちが困らない環境を整えていく活動を進める予定です。そのためにも「Honey & Herb CLUB」の会員皆さまのご協力によって、万全な準備の確保と自然養蜂に力を注ぎ、より良い環境を創造して次世代へとつないでいきたいと考えています。是非、みなさまのご協力をお願いいたします。