

ミツバチって実は

# 2種類 いる!?



セイヨウ  
ミツバチ

&

ニホン  
ミツバチ

普段私たちが見かけるミツバチには、古来より日本に生息するニホンミツバチと、明治時代にアメリカから持ち込まれたセイヨウミツバチの2種類に大別できます。

大人しい性格の半面、神経質で警戒心が強く逃避癖があり飼育が難しいニホンミツバチに比べ、セイヨウミツバチは人懐っこく多少巣箱内を触ったり巣箱を移動しても逃げることはありません。その為1シーズンに複数回のはちみつ採集が可能で、れんげ、アカシア、トチなど、それぞれの花蜜をねらって採集することもできるため、より養蜂に適しています。

われわれ兵庫県養蜂振興会会員の飼育するミツバチも、ほとんどがセイヨウミツバチです。はちみつの収穫だけでなく、色々な作物の花粉交配用にミツバチを提供していますが、これはセイヨウミツバチの特性があってはじめて可能な仕事なのです。

〒660-0237 兵庫県川辺郡猪名川町白金3-5-15  
はちみつ屋みよちゃん  
TEL 072-766-7856

兵庫県養蜂振興会会員

## HONEY MAP

但馬



トチノキ



播磨



ハゼノキ



クリ

丹波



ソヨゴ



レンゲ



アカシア



ヘアリーベッチ



摂津

淡路



様々な花の蜜がミックスされた百花蜜は県内全域で採れます。

### 多種多様なはちみつが採れる兵庫県

南は温暖な淡路島、北は日本海に面する但馬地方まで様々な気候風土が多様な植生を育む兵庫県。

その豊かな自然環境の中で私たち兵庫県養蜂振興会会員は元気なミツバチを飼育することで、大自然の恵みである天然の蜂蜜を皆様の食卓へお届けするほか、イチゴ、メロン、梨などの花粉交配のお役に立つミツバチそのものの提供も行っています。

The story of  
a beekeeper  
and a bee

兵庫の暮らしを支える  
ミツバチと養蜂家



兵庫県養蜂振興会

# 1 養蜂家に聞く はちみつレシピ

HOENY RECIPE



coffee & honey

教えて！養蜂家さん

コーヒーにピッタリな  
はちみつはコレ！

コーヒーには香り豊かなはちみつがピッタリです！コーヒーの苦味と素敵なマリアージュ！

教えて！養蜂家さん

お米を炊くときに入れる  
はちみつはコレ！

お米を炊くときは癖の少ないはちみつがおすすめ！お米2合に対して小さじ1杯程度のはちみつがBEST！

rice & honey



strawberry & honey

教えて！養蜂家さん

イチゴにたっぷりかける  
はちみつはコレ！

私たち養蜂家はイチゴには練乳ではなく蜂蜜をたっぷりかけて食べているよ！イチゴはどんなはちみつも合うよ！

# 2 養蜂家に聞く ミツバチのQ&A

BEE'S Q & A



教えて！養蜂家さん

Q.1

寒くってはちみつが固まっちゃった  
どうしたらいいの??

A.1

結晶化といって、はちみつに入っているブドウ糖が固まる原因なんだ。容器ごとお湯で温めると栄養分も変わらず元の状態に戻るよ！

教えて！養蜂家さん

Q.2

ミツバチって  
何歳まで生きるの??

A.2

働きバチは羽化してから、冬は3~4か月、春から夏はたった1か月の寿命なんだけど、女王蜂は2年も生きるんだよ！

教えて！養蜂家さん

Q.3

プロポリスってよく聞くけど  
実際は何からできてるの？

A.3

プロポリスって実はミツバチが巣を外敵から守るために出す分泌液からできているんだ！だからあなたの体も守ってくれるかもね！

# 3 養蜂家に聞く ミツバチのはたらき

BEE'S WORKS



実はみんなの食卓を作ってる！

「世界の食料の9割を占める100種類の作物種のうち、7割はハチが受粉を媒介している」と国連環境計画が2011年に報告しているんだ！今日の晩御飯もミツバチの恩恵かも??



みんなの健康を守っている！

はちみつにはビタミン・ミネラル・アミノ酸など150種類以上の成分が含まれているんだ！消化吸収力を高め、体を潤す作用にも優れているよ。殺菌作用もあり虫歯や歯周病予防などの口腔ケアも期待できるよ！



環境問題にも取り組んでいる！

ミツバチの巣は蜜蝋というものでできているんだけど、最近は蜜蝋を使った「蜜蝋ラップ」が注目されているんだよ！繰り返し利用することもできて、脱プラスチックが求められる今環境にやさしいものなんだ！

