



ブルガリア 手造りヒマワリハチミツ

株式会社 スムースリンク

ひまわりハチミツ

Energy Honey!

- ・ ひまわりハチミツはハチミツの中では、もっとも低刺激性であり、さまざまな効能を持つ事が知られていますが、代表的な効能に解熱作用と食欲増進があります。ブルガリアでは風邪、インフルエンザ、ウイルス感染の予防や治癒に、咳止めに、病後の体力回復に、食欲増進にと幅広く古来より活用されています。また、ひまわりハチミツが心臓疾患の改善・回復に有効であるといわれているのは、心筋にもっとも有効なエネルギー源である天然のブドウ糖を他のハチミツに比べ約30%以上多く含んでいるからです。
- ・ ひまわりハチミツがエナジーハニーといわれるのは、ブドウ糖を多く含有するからです。このブドウ糖は摂取後、エネルギーを消費することなく速やかに血中に移行するので、子供、妊婦、高齢の方のエネルギー源として特に有効で、日々少量の摂取で心臓の働きをリズミカルで力強くしてくれます。
- ・ その他に、呼吸器や胃腸の疼痛治癒やアテローム性動脈硬化症、骨軟骨症や神経痛に由来する痛みの緩和のための鎮痛効果、カラダの清浄化促進作用による利尿効果が知られています。
ブルガリアでは、家庭料理には欠かせないハチミツです。

ブドウ糖の含有量が高いため、容器に移してから2,3週間で結晶化し、黄色からライトアンバー色の溶けかかったバターの色のような結晶を形成します。結晶化は表面の白色な層で起こり数センチに達することもあり、このような状態のハチミツは価値が高いとされています。



ボゾフさんのヒマワリハチミツ

Miroslav Penkov Bozov

Energy Honey!

- ・ ひまわりは 6月中旬から8月中旬まで豊富な花蜜をミツバチに与えてくれます。
他の花より長い期間 開花しているので、蓄えられた花蜜が発酵開始をし、花粉が栄養源として分解されるために、巣穴が花蜜で十分に満たされて封印(蜜蓋)されるのに十分な時間をもたらします。封印が不十分であると、タンパク質、ビタミンやミネラルの元となる巣穴の中の花粉が消滅してしまいます。
市販されているものには、ハチミツが巣穴の中で十分に熟成される前に収穫されてしまうものや機械的に処理するため、本来の栄養分が極端に少ないものが多いと聞きます。
- ・ 出来上がったハチミツは、デリケートで控えめな花の香りと豊富な花粉の栄養分とともに、お茶やペストリーなどに添えられるハチミツとして最適です。また、ひまわり種子に含有される良質で高い油糧成分がハチミツにも含有され、リッチで濃い、それでいて柔らかくシルキーな味わいが楽しめます。
- ・ ハチミツを選ぶ際、好きな花の種類で選んだり、透明感のあるクリアなものを好まれる方は多いと思いますが、ひまわりハチミツはブドウ糖が多い分、結晶化が他のハチミツより早く瓶詰め後、大体二十日ほどで柔らかいシャーベット状になります。
ボゾフさんのハチミツはまったく化学的、物理的な処理をしていないので、変化を楽しむ事が出来ます(右写真、上段から下へ)。



瓶詰め直後。
透明感があり気泡や蜜蠟が見える

蜜蠟や花の切片などは、最終の充填工程で完全に取り除かれます。



冷暗所保存 二日目。
気泡が抜け、クラウディ感が出始める

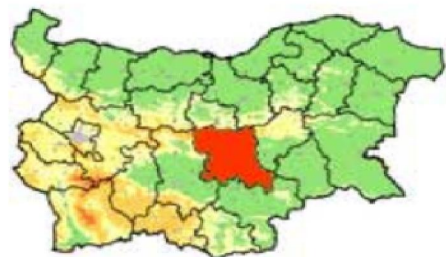


20日程で、全体的にシゆるいシャーベット状に結晶化する

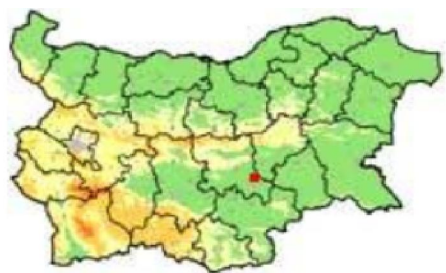


ボゾフさんのヒマワリハチミツ

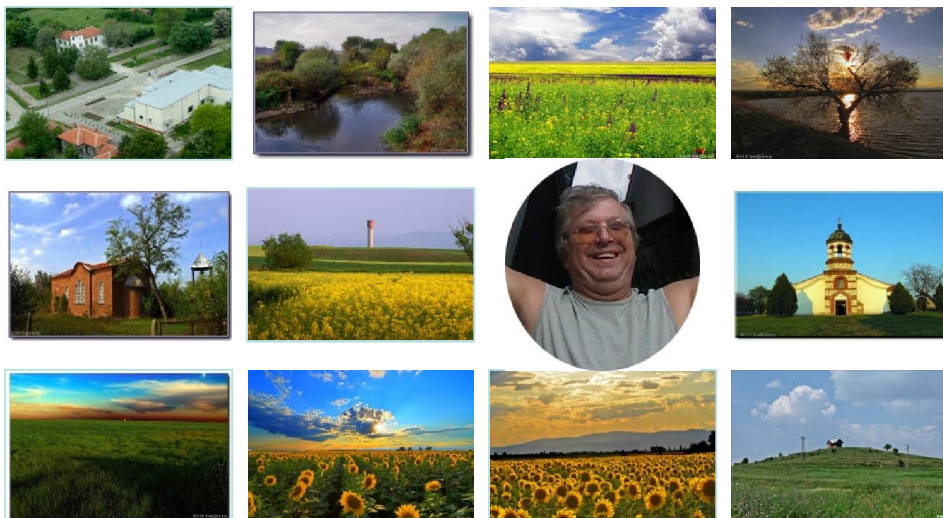
養蜂家 ボゾフさんはブルガリア中央部に位置する、スタラザゴラ州のダスカル アタナソヴォ村で暮らしています。州都はスタラザゴラ、ブルガリアで5番目に大きい街です。そこから東へから24 km向かった、小さな村です。ちなみに村名の和訳はアタナ先生です。



スタラザゴラは経済的にも豊かな都市で、古代ローマ時代にさかのぼる貴重な出土品が多く発掘される都市です。歴史的な背景から芸術的な雰囲気があり、天候に恵まれ山の麓に位置しているため、穏やかな日当たりのよい気候が楽しめるヨーロッパの人気スポットの一つです。



ダスカル アタナソヴォ村は人口、350人弱の小さな村ですが恵まれた気候と自然環境の中で人々は穏やかに暮らしています。





ボゾフさんのハチミツの作り方

Energy Honey!



1. ボゾフさんが養蜂を始めた15年前、たった二群のミツバチでスタート.
2. それからコツコツと健康で力強い巣を作るために最良の飼育方法を試行錯誤を繰り返す
3. 特に化学物質（殺虫剤、抗生物質など）を一切排除する事に徹底
4. 冬場の蜜源がない時にはミツバチが造ったハチミツを餌としている
5. 飼育や採取に使う器具もステンレスのものか食品用に認められた材質のものにこだわる
6. 作業場はごみや埃を徹底的に排除、器具類の衛生管理も万全
7. 木型に作られたそれぞれの巣穴に表面から2/3まで ハチミツが蓄えられると十分に熟成し採取の時期となる
8. 用意が出来た木型は巣箱から温度を下げないように素早く取り出され、ミツバチたちを別の木箱に移す
9. 特殊なナイフで蜜ろうで封をされた一つ一つの巣穴を壊さないように開ける
10. 開封が済んだ木型は最大50枚、遠心分離機にセットされる
11. 大切なことは、巣箱から取り出した直後からその日の夕方までに遠心分離を行う事
12. 木型を壊す事のないよう慎重にバランスを調整、ゆっくりと回転させ徐々に回転数を上げる
13. 採取したハチミツは丁寧にろ過を行う、この時室温は25℃に保つ
14. ろ過も貴重な成分まで取り除かない緩やかなものなので、ろ過後のハチミツは管理された状態で二日ほど休ませ、表面に上がってきた異物がある層を丁寧に取り除く
15. ボゾフさんはハチミツの均質化処理（ホモゲナイズ）は極力行わない
(低温で貯蔵されると大粒の結晶化が起こるので、ホモゲナイズが必要となる)
16. 出来上がったハチミツは、後に大きな結晶が形成されないよう、空気が混入しないように穏やかに攪拌
17. 充填まで毎日攪拌を行い、容器充填直前は一時間ほど休ませ余分な空気を開放する



ハチミツには消費期限がないといわれるが、本来の特性が保たれるのは貯蔵4年ほど

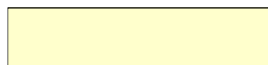
ヨーロッパ産 単一花ハチミツの特徴比較

Apidologie 35 (2004)

	シトラス	アカシア	ラベンダー	甘露蜜	ヒマワリ
色					
mm Pfund	15.0±6.6	12.9±5.6	33.3±6.5	86.0±16.4	52.4±9.0
電気伝導度 mS/cm	0.19±0.06	0.16±0.04	0.21±0.05	1.20±0.22	0.34±0.08
比旋光度 [α] _D ²⁰	-13.4±2.4	-16.6±3.1	-8.3±3.8	13.9±5.7	-17.5±1.9
遊離酸度 meq/kg	14.3±3.2	11.2±3.4	17.3±4.0	26.0±5.6	23.1±6.3
ジアスターゼ (DN)	9.6±2.9	10.5±5.0	14.1±2.4	22.6±5.6	20.8±5.6
フラクトース g/100g	38.7±2.6	42.7±2.3	36.0±1.9	32.5±1.9	39.2±1.6
グルコース g/100g	31.4±2.1	26.5±1.7	30.6±1.7	26.2±2.5	37.4±1.5
F + G g/100g	70.1±3.5	69.2±3.3	66.6±2.9	58.7±3.8	76.7±2.7
F/G 比	1.24±0.12	1.61±0.11	1.18±0.07	1.25±0.12	1.05±0.04
G/水分 比	1.92±0.15	1.57±0.13	1.88±0.09	1.61±0.17	2.10±0.13



High value



Low value

ヒマワリハチミツ分析値

ifiaでご提供したもの

	分析値	Codex
直接還元糖 (F+G)	73.9±0.1 %	60 % 以上
酸度	16.9±0.1 mΣ/kg	50 mΣ/kg 以下
水分	15.3±0.1 %	20 % 以下
電気伝導度	0.27±0.05 mS/cm	0.8 mS/cm 以下
シヨ糖	3.5±0.1 %	5 % 以下
HMF	14.8±0.4 mg/kg	40 mg/kg 以下

Bulgarian Food Safety Agency

測定日: 4月22日 2013

ifia 2013、ベーカリー
EXPO 用ポスター



特徴

- 開花期が長く、ハチミツが十分に熟成
- グルコース含有量が他のハチミツと比較して+30%
- 結晶化が早く、ハンドリングが容易い
- 徹底したケミカルフリーの手造り製法
- 健胃・消化促進・食欲改善・消炎鎮痛 etc.
- 天然グルコースにより、病後体力回復や心筋強化
- 家庭食やケア施設の料理に欠かせない素材