



## かりんはちみつ

冬は乾燥する時季でもありません。風邪などひかずに元気に頑張りたいものですね！

そんな時季のお勧めが当場自慢の「かりんはちみつ」です！毎年農家さんから本かりんを入荷し、十一月頃漬け込み作業をおこない、十二月の暮れ頃から新かりんのかりんはちみつを販売しています。

実はこの「かりんはちみつ」、失敗を何度も繰り返し、五年もの歳月をかけてようやく完成した「オリジナルな逸品」なのです！昭和六〇年頃の話です。

以来、お客様のご好評いただき、ウグイス嬢・アナウンサー！バスガイドさん等、のどをいた



わるプロの方から「妙に咳が止まる」とお褒めの言葉も頂いています。

かりんは古くから中国でも珍重されてきたように、のどの健康と深い関係があります。

皆様の食卓にお届けいたします！

### 『日本書記』に登場する日本ミツバチ

ミツバチは、日本最古の正史とされる『日本書記』にも登場します。その内容は「百済の余豊太子という人が、日本の三輪山でミツバチの巣を四枚持って、放つて飼っていたが失敗した」というものです。

失敗したとはいえ、当時からハチミツを採取しようとしていたわけですね。これは日本において、すでにハチミツが食べられる物としての認識があったという証拠でしょう。

この頃のミツバチは、当然日本在来の日本バチです。

日本バチの巣の穴は西洋ミツバチに比べて小さく、しかも集蜜量も極端に少ないので、当時の技術では失敗したのも無理はないかもしれません。

## はちみつ味噌のたまご焼き

今日のお料理



### 【材料】

- (A) はちみつ味噌ねぎしょうが
- はちみつ味噌……………大さじ1  
(蜂蜜：味噌＝1：2)
  - しょうが……………大さじ1
  - 長ねぎ（みじん切り）…大さじ2
  - たまご……………3個
  - 桜エビ……………大さじ1
  - サラダ油……………適量

### 【作り方】

- (1) はちみつ味噌としょうがと長ネギをよく混ぜ合わせ (A) を作ります。
- (2) たまごを溶き (1) と桜エビを入れ、味噌のタマが残らないように混ぜます。
- (3) フライパンにサラダ油を敷き、弱火で熱して (2) の1/3量を入れ泡をつぶしながら軽く火が通ったら巻き、フライパンの奥側へ寄せます。
- (4) 手前側の空いた部分に薄く油を塗り、残った (2) の半分を流し、軽く固まったら (3) に巻きつけます。形を整えながらこれを繰り返して完成です。お好みの厚さに切って盛り付けましょう。



日本ミツバチの巣

### かりんはちみつの召し上がり方

マグカップにスプーン2杯（3杯（お好み）のかりんはちみつと、中のスライスしたかりんを入れ、お湯で割ってお召し上がりください。

かりんは薄くスライスしてありますので食べられます。

## はちみつの仲間は元気の源！

はちみつ・ローヤルゼリー・プロポリス・蜂の子

はちみつ家 検索



ミツバチと共に90年——  
**鈴木養蜂場**

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3  
TEL 026-245-0379  
URL <http://www.はちみつ.net>