

冬の定番！

「かりんはちみつ」 漬け込み作業

冬の定番といえば「かりんはちみつ」です。

カリンは古くから中国でも珍重されてきたように、咳や痰など喉の炎症に効くとされ、昔からのど飴などに配合されてきました。カリンポリフェノールという成分は、のどの炎症を鎮めたり、痰を取ったり、喘息や風邪の咳を止めたりする効果があり、また、香り成分であるトリテルペン化合物には殺菌作用があり、喉の炎症を防ぎ、さらにベンズアルデヒドの殺菌力とタニニンの抗菌作用などで相乗効果が生まれます。

糖分と殺菌消毒作用を持つグルコン酸により強力な殺菌作用があります。うがいや口内炎にも有効な食品であることはよく知られています。

また、ハチミツには高濃度の糖分と殺菌消毒作用を持つグルコン酸により強力な殺菌作用があります。うがいや口内炎にも有効な食品であることはよく知られています。

そんなビタミン豊富な蜂蜜とカリンが美味しく合体したものが「かりんはちみつ」で、当場では例年11月から12月にかけて「かりんはちみつ」の漬け込み作業を行います。しかし商品化するまでには何度も失敗を繰り返し、5年の歳月をかけたようやく「オリジナルかりんはちみつ」が誕生しました。今回はこの「かりんはちみつ」の製造工程をご紹介します。



カリンは当場在する須坂市内のカリン農家から仕入れられます。まずカリンの表面の油分を洗い落とし、「かぼちゃカッター」と呼ばれる機械でカリンを縦に4つに切ります。次に、4つに切ったカリンの芯を手作業でひとつひとつ包丁で取り除き塩水に漬けます。これは変色を防ぐためですが、塩分は蜂蜜の甘さに対してメリハリのつく隠し味ともなります。その後、スライサーで0.2ミリのくらいの厚さにスライスし、通称「玉ねぎネット」に詰めます。ひとつにだいたい4から5キログラム入ります。

いよいよ漬け込み作業に入ります。1つの漬け物容器に50キログラムのハチミツを流し込み、蓋をしたら20キログラムの重石を乗せます。すると間もなくカリンから絞り出た水分が上の方に押し上げられてきます。1、2日漬け込んで更にハチミツを足していきます。

こうしておよそ1ヶ月、「かりんはちみつ」はようやく商品になります。

当場の「かりんはちみつ」は、お客様からも喜ばれ、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もお褒めの言葉を頂いております。さっぱりしたアカシア蜜に、契約農家の手で育てられた本カリンで漬け込んだ「のどにやさしい「かりんはちみつ」」を、皆様の食卓にもいかがですか。

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>