



伝統製法でつくる希少なニホンミツバチの百花蜜

江戸時代に、熊野蜜として全国に名声を得て、はちみつ産地として知られてきた古座川。そこで伝統的な養蜂を受け継いでいるのが「ベリー工房高田」だ。代表の高田美弥子さんは夫のりタイア後、2011年に夫婦で滋賀県から移住。「地元の方からいただいたはちみつは美味しさに感動。それから蜂の魅力にとりつかれ、2014年頃から本格的に養蜂を始めました」と話す。

古座川のはちみつは、野生のニホンミツバチを用いた「百花蜜」。セイヨウミツバチとは異なり複数の種類の蜜を集める性質から、古座川の山に咲くさまざまな花の蜜がブレンドされたはちみつは、香りよくまろやかで奥深い味わいが魅力だ。飼育に使われるのは、杉や桜の丸太をくりぬいた「ゴウラ」という伝統的な巣箱。採取には一般的な遠心分離機を使用せず、ゴウラを逆さにして、蜜が自然に落ちるのを待つ「垂れ蜜」という方法で行われる。体力と技術がいるが、雑味のない自然蜜に仕上がる。



上/透き通った黄金色が美しい「南紀熊野蜜」。ラベルも高田さん自身の手掛けたもの。右/伝統的なゴウラの中にはミツバチが。「古座川のミツバチは和歌山の宝物」と高田さん。



「二ホンミツバチは気まぐれで飼育が難しいんです。でも難しいからこそ、夢中になってしまつて」と高田さん。古座川の豊かな自然の恵みがつまった熊野蜜。昔ながらの丁寧な製法からなる上品な味わいを、ぜひたくに楽しもつ。

南紀熊野蜜

販売者/ベリー工房高田
住所/古座川町洞尾207 電話/0735-75-0073
価格/200g 4,000円 500g 10,000円
道の駅一枚岩モノリス、道の駅虫喰岩、道の駅瀧之持太郎などで販売する他、ふるさと納税の返礼品としても出品 ※数量限定

令和4年度プレミア和歌山推奨品
審査委員奨励賞受賞



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

プレミア和歌山



残間里江子審査委員長

審査をするごとに、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。