



100種類以上のはちみつ試食等の様々なイベントが開催 日本・世界各地のこだわりのはちみつが展覧!

はちみつフェスタ 2018

- 期日：7月27日(金)～29日(日)
- 場所：紙パルプ会館2～3階(中央区銀座3-9-11)
- 主催：(一社)日本はちみつマイスター協会 後援：農林水産省・(一社)日本養蜂協会
- 内容：はちみつワークショップ・各種セミナー・日本や世界各地のはちみつ販売等

今年で6回目の「はちみつフェスタ」が開催!

8月3日の「はちみつの日」に向けたはちみつ尽くしのイベント「はちみつフェスタ 2018」が開催されました。内容は、はちみつマイスター認定講師が紹介する「はちみつを使った醤油ベースの万能調味料」、「はちみつ入りの入浴剤や石けん」等6種類のワークショップ、大学教授や料理長等の専門家から「はちみつと日本の食のあり方」、「蜂蜜酒ミードの魅力」等の6種類のセミナー、日本や世界の51団体から100種類以上の珍しいはちみつ・はちみつのお菓子・はちみつのお酒等の試食や販売等はちみつに関わる様々なイベントが開催されました。

はちみつの本当の素晴らしさを大勢の方に知っていただきたいという目的から、2009年の「はちみつマイスター養成講座」としてスタートし、2012年に(一社)日本はちみつマイスター協会と変更しました。はちみつの資格事業の他、正しいはちみつの食べ方や様々な使い方、日々の生活の中でもっとはちみつを使いこなす体験講座等様々なセミナーが開催されています。

日本だけでなく世界中からこだわりのはちみつ商品をPR!

岡山県倉敷市の「森の8カテン」から、岡山県産のフルーツを国産の天然はちみつで煮込んだ「はちみつジャム(もも、みかん、いちご、いちじくなど6種類)」が紹介されました。素材の食感がしっかり残るようにこだわっており、保存料や香料は一切使わず1滴の水も加えていないため、素材本来の風味や食感が引き立ったデザートのようにフルーティーなジャムとのことです。栃木県大田原市の天鷹酒造(株)から、国産蜂蜜を日本酒酵母で発酵させた「はちみつのお酒」が紹介されました。はちみつの持つ色合いや風味を生かしつつ少量の米麹で醸したお酒で、栃木県産りんご果汁と国産蜂蜜から醸造した「りんごとはちみつ」、栃木県産レモンと国産蜂蜜から醸造した「レモンとはちみつ」も合わせて紹介されました。

また、第4回ハニー・オブ・ザ・イヤーズの最終選考に残った「天然蜜食べ隊(北海道の高校生が"ミツバチプロジェクト"で養蜂から商品・レシピの開発まで行っている)」、「三ヶ日みかん蜂蜜(静岡県)(株)長坂養蜂場からみかんの花の爽やかな香りとフルーティでさっぱりとした上品さが特徴」等9品のはちみつの試食や投票が行われました。



「はちみつフェスタ」と「はちみつマイスター」の紹介

会場の様子



森の8カテンの「はちみつジャム」紹介



天鷹酒造(株)の「はちみつのお酒」