

Narrator (N): Mossop's Honey is on your right as you are passing through Tauriko
(near Tauranga).

タウリコを通過する時、右手に見えるのがモソップ社です。

With live bees on display, let's see what else they have to offer.
Hi Wendy. Now tell us, What is Mossop's honey?

生きたミツバチの展示がありますね。ほかに何かあるのでしょうか？。
こんにちはウェンディさん。モソップのはちみつについて教えてください。

Wendy (W): Mossop's honey is 100% pure, natural New Zealand honeys.

モソップは 100 パーセント天然の、ニュージーランドはちみつです。

N: So Mossop's is a family-owned business. Where and how did it start?

モソップ社は家族経営ですね。いつ、どこで始まったんですか。

W: It started in 1947 when Neil's father Ron bought his first beehives. He was based over in Waharoa in the Waikako. And that little hobby that he started way back then turned into a love of bees and a passion for the little insect, captivated his heart, and by 1952 he had become a commercial beekeeper with 600 hives.

1947 年です。ネイルの父であるロンが初めて巣箱を買った年です。ロンの拠点はワイカコ地区内のワハロアでした。そのころは趣味の養蜂でしたが、次第にミツバチの奥深さに魅せられてゆきます。そして 1952 年には 600 個を超す巣箱を所有し、ビジネスとして養蜂を行っていました。

And from there they moved in the early 1960s to the Bay of Plenty, to Tauranga.
And Neil bought his bought his first beehives at the tender age of 15 and started his own little business. In 1975 they combined the two businesses into one. In 1981 Neil and myself bought Dad's share out and started operating the business.

1960年代初頭に、ロンの会社はベイ・オブ・プレンティ（豊穡の湾）と呼ばれるタウランガに移転しました。ネイル自身も15歳の時に自分の巣箱を買い、小規模の養蜂を始めました。親子は1975年に経営を統合しました。1981年、ネイルと私が父の会社の株を買い、経営を始めました。

N: And what aspects of honey production is Mossop's involved with?

W: Mossop's is involved in most aspects of honey production.
We own nearly 5,000 beehives. We produce the honey. We extract it.
We bottle it, which is packing it into the jars. And we sell it.

モソップは生産のどの段階に関わっているのですか。

はちみつ生産のほぼ全ての段階です。およそ5,000の巣箱があり、採蜜・処理からパッキングまでの工程と、製品の販売まで自社で行っています

N: Now how do you get the best possible flavor of honey?

どうやっておいしいはちみつを作るのですか？

W: Well, now, that is a trade secret! We can't tell you all the details on that.
But it is actually a process that Neil's father Ron developed when he first bought his beehives and started packing honey all those years ago.
1952 he started really getting into the packing of the honey.

Because we want to maintain the natural flavors and goodness of the honey he developed a process whereby he could do that the best.

So we don't overstrain, we don't overheat, we don't over-stir the honey.

And we find our customers from North Cape to the Bluff love our honey because of those natural flavors.

それは企業秘密ですよ！詳しくは言えませんが、実はこれはロンが最初の巣箱を買い、みつを自分でパッキングするときに開発した方法なんです。最高のはちみつを作る処理方法を編み出したのです。ロンが自社パッキングを開始したのは1952年のことです。

私たちははちみつの持つ天然の風味や養分を失いたくありません。ですからうちのはちみつは、濾過をし過ぎませんし、加熱・攪拌もし過ぎないようにしています。ノースケープからブラフまで、うちのはちみつが多くのお客様に支持されているのは、天然のはちみつの味だからなのです。

N: Now, Venita, what other products do you have available here?

Venita (V): We've added many products over the years. In 2007 we developed our very own 100% natural skin care range, Natruel, which is available from our shop here in Tauriko and also online.

ヴェニタさん、ここでは他にどんなものが買えますか？

ここ何年か取り扱い商品を増やしてきました。2007年には自社独自の100パーセント天然のスキンケア商品、Natruelシリーズを開発しました。Natruelはこのタウリコの直営店とオンラインで販売しています。

We also have our own honey-based skin balm range and delicious manuka honey fudge, honey and propolis lozenges, bee pollen, manuka honey ice cream, and heaps more products.

そのほか、はちみつを使ったお肌用のクリーム、マヌカファッジ、マヌカとプロポリスのロゼンジ、ビーポーレン、マヌカアイスクリーム等も販売しています。

The shop has a great live bee display that fascinates everyone. Our shop caters for everyone because of the selection of products we have.

こちらのショップでは生きたみつばちを展示していて、好評です。沢山の種類の商品を揃えていますから、どのようなお客様でもきっとお気に入りの品を見つけていただけます。

N: Now you also send your honeys overseas. Can you explain this to us?

どうやってはちみつを海外に輸送していますか？ 教えてください。

V: Yes, we have been exporting honey for about 20 years now, mostly to countries in Asia and also to the United States.

We have in this time also exported honey to the UK, Australia, and Canada.

はい、もう 20 年近くはちみつを輸出しています。主としてアジア各国やアメリカ合衆国向けでしたが、最近ではイギリス、オーストラリア、カナダにも輸出しています。

N: Fantastic. And where can we find you?

V: Our honey shop can be found on State Highway 29 Tauriko to Tauranga about three minutes from Greerton.

素晴らしいですね。お店の場所を教えてください。

タウリコからタウランガへ行く国道 29 号沿いです。グリアトンから 3 分くらいのところです。

If you are coming from Rotorua

you can travel via the Pyes Pa Road. And it takes about 45 minutes.

Mossop's honey shop is open from 9 to 5 seven days a week.

You can find us at www.mossopshoney.co.nz.

ロトルア方面からお越しの場合、パイアズパロードで 45 分くらいです。午前 9 時から 5 時まで無休で営業しています。 www.mossopshoney.co.nz で検索してみてください。

N: And what are your contact details?

V: You can contact us on 0800 94 6677.

連絡先は？

0800 94 6677 にお電話ください。

N: Wonderful. And thank you so much, ladies.

素晴らしいですね。どうもありがとうございました。

W & V: Thank you!

ありがとうございました！

N: So next time you are passing through Tauriko it's well worth your while to make a stop at Mossop's and check them out for yourself.

タウリコ付近にお越しの際はぜひモソップにお立ち寄りください。そしてお気に入りの品を探してみてくださいね。

2018.4.19