

In New Zealand's beautiful Bay of Plenty the Mossop family has been producing honey products for over 70 years.

モソップ・ファミリーは70年以上、景観うるわしいベイオブプレンティ地区ではちみつを作っています。

Mossop's Honey was founded in 1946 by Ron and Noeline Mossop. The shop still trades on the original site in Tauriko, Tauranga with a new generation of Mossops continuing the family tradition of 100% pure natural honeys.

モソップ・ハニーは1946年、ロン・モソップとノエライン・モソップにより設立されました。この2人が始めた店は創業の地、タウランガ地方タウリコで、現在も営業しています。モソップの伝統である100パーセント天然はちみつが、新しい世代に継承されているのです。

Mossop's control the entire process, from owning and operating their beehives, to producing and extracting their honey through to the packing process and onto the supermarket shelves.

モソップ社ははちみつ製造の全過程を管理しています。自社の巣箱を管理し、採蜜と瓶詰めを行い、そして小売店への卸までを行っているのです。

In mid to late January Mossop's start grafting their own queens. Royal jelly is brushed onto these beeswax coated cell cups followed by the tiny bee embryo. The cell cups are returned to the hive where the bees nurture the baby queens and a few days later they are ready to be taken to the beehives in the field.

女王蜂の育成は1月中旬から下旬に行われます。ミツロウでコーティングしたセルカップにひじょうに小さな胚を入れ、そこにロイヤルゼリーを塗布します。このセルカップを巣箱に戻すと、働き蜂がロイヤルゼリーを与えて育てます。数日で巣箱を屋外に出す準備が整います。

The queen cells are clipped into wire cages and put into the hive. The cage protects the new queen until she is ready to challenge the old queen in a battle to the death. Natural selection ensures a strong healthy hive.

女王蜂のセルはワイヤーでくるんでから巣箱に入れます。ワイヤーは新しい女王蜂を保護するためのもの。新しい女王は、古い女王と闘って倒す力を蓄えなければならないからです。強靱で健康な巣を確保するためには自然淘汰が必要です。

Throughout the year the condition of the hives needs to be monitored. It is important to ensure both the queen and the workers are healthy.

一年を通して巣箱の状態は管理される必要があります。女王蜂とミツバチの健康を確かめることが非常に重要なのです。

In the off season when no blossoms are available the bees cannot produce honey and therefore they need to be fed. The hives are also checked for the varroa bee mite and miticide strips are used to protect the bees against infestation.

花が咲かないオフシーズンには、みつが作れないため、はちにも食べ物を与える必要があります。この時期にはダニの検査をし、また感染予防のためダニ殺虫剤が使用されます。

In November and December Mossop's bees are also used for the pollination of New Zealand's kiwifruit orchards. Neil Mossop pioneered this pollination practice over 30 years ago and today many local orchardists commission Mossop's pollination services. The bees are transported to the orchards at night while asleep and next morning sees them waking up and playing their part in another successful kiwifruit season.

11月から12月、モソップのみつばちはニュージーランド特産のキウイの授粉に使われます。ニール・モソップは30年以上前に授粉を始めたパイオニアです。現在でも地元のキウイ農園の多くがモソップの授粉サービスを利用しています。みつばちが寝ている夜の間、巣箱を農園に移送します。農園で目を覚ましたみつばちが、その年のキウイの豊かな実りに貢献するのです。

During the winter months, the hives are relocated to their spring apiary sites where early pollen and nectar sources ensure early build-up (early build-up means the bee colony increases in size and strength) and prepare the beehives for the coming pollination and honey season.

春、できるだけ早く花粉と花みつを見つけることが、みつばちの群れを強く、大きくすることにつながります。そこで冬の間によい場所を探し、そこに巣箱を移動させます。みつばちはそこで授粉と採蜜の春を待ちます。

The hives are moved into remote areas of New Zealand bush and pasture lands where manuka, rewarewa, and tawari trees and clover flowers flourish. Careful hive placement ensures the unique characteristics of each variety of Mossop's honey. Now it's time for the bees to do what they love best—making honey, an art perfected by the bees.

巣箱を移動する先はニュージーランドの僻地で、マヌカやレワレワやタワリの木、そしてクローバーの牧草地がある場所です。巣箱をどの場所に置くかが、各種モソップ・ハニーの個性の決め手となります。その場所で、みつばちが大好きな仕事にはげむことにより、極上のはちみつができていくのです。

After several weeks, Mossop's beekeepers head out to collect the honey. Each of the boxes in the hive is called a super and every collection run sees hundreds of supers picked up from all over the central North Island.

巣箱を置いて何週間かすると、モソップの養蜂家がみつを回収します。巣の中の箱はスーパーと呼ばれます。毎回北島全体で、何百ものスーパーが回収されます。

The loaded truck heads off on the long trip home and late into the evening arrives back at the factory where the honey-laden supers are unloaded into the storage area. In all thousands of supers of honey will be collected.

スーパーを積んだトラックは長距離を走り、夜には工場に着きます。工場内のはちみつ保管エリアにスーパーを保管します。そしてやがて何千というスーパーが回収されるのです。

At the factory the honey in the supers is extracted. The wax cappings are sliced off each frame. These will be melted down and the wax separated off into large blocks for use in other products.

工場で、はちみつをしぼります。まず巣枠の蜜蓋をスライスします。この蜜蓋は一度溶かしてから大きなブロックに成形し、ミツロウとして別の商品に使用されます。

Meanwhile, to aid the removal of honey from the frames they are first put into the honey loosener or pricker and then into the extractor. Once extracted the honey is stored in 300kg drums.

はちみつを分離しやすくするため、巣枠をルースナーという装置で前処理したのち、遠心分離機にかけます。こうして取り出したはちみつは、容量 300kg のドラム缶で保管します。

The drums of extracted honey are warmed and filtered before being poured into the stainless-steel vat and stirred. From there it is straight into 250g and 500g jars—no additives, no pasteurizing, just 100% pure natural honey.

はちみつはこのドラム缶ごと温め、濾過してからステンレス製容器に移して攪拌します。最後に、このはちみつを 250 グラムまたは 500 グラムの小売り用容器に充填します。高温殺菌なし、添加物なしの 100%天然はちみつです。

Mossop's UMF manuka honeys are independently tested and graded according to the strict standards of the Unique Manuka Factor Honey Association.

モソップのマヌカはちみつは、ユニークマヌカファクターはちみつ協会の厳密な基準に従い、第三者機関により検査・格付けされています。

Mossop's sells a variety of honey and bee products including UMF Manuka, Rewarewa, and Field & Tawari honeys as well as pollen capsules and propolis products. The shop in Tauriko stocks all these honey varieties and products as well as ice cream, cosmetics, cooking condiments, and gift packs.

モソップでは、UMF マヌカ、レワレワ、フィールド&タワリなど各種はちみつに加え、花粉カプセルやプロポリスも販売しています。タウリコのショップではこれらはちみつ製品だけでなく、アイスクリームやスキンケア商品、調味料やギフトセットなども取り扱っています。

Mossop's guarantees all their products and plans to continue to produce premium-quality pure natural products for many years to come.

モソップ社の製品はすべて、品質が保証されています。モソップは今後も、第一級の天然はちみつを作り続けてゆきます。

---

2018.5.12