

## 7/16(水)カナダ大使館にてカナダ・アルバータ州政府在日事務所による「カナダ・アルバータ州ハニーセミナー」が開催され、アルバータ州産ハチミツの安全性と魅力を2人の専門家が講演。

7月16日(水)、カナダ・アルバータ州政府在日事務所主催、カナダ大使館共催による「カナダ・アルバータ州ハニーセミナー」が開催され、多数の食品・流通関係者が参加し、盛況のうちに幕を閉じた。

このセミナーは、アルバータ州の主要産業のひとつであり、広く世界各国に輸出され、その品質や安全性が高く評価されているアルバータ州産ハチミツの魅力を日本市場にアピールするために行われた。

カナダは養蜂業のさかんな国であり、アルバータ州は、そのカナダ全生産量の約40%を占めるハチミツを生産している。

恵まれた自然環境を最大限に生かし、高度な管理システムの下で生産されるアルバータ州産クローバーハチミツは、透明度が高くピュアで、クセがなく繊細な味わいが特長。

セミナーでは、日本のハチミツ業界のリーダー的存在であり、ハチミツの専門家でもある小田忠信氏(クインビーガーデン代表取締役)と、日本を代表するパティシエの鎧塚俊彦氏が講演を行った。

セミナー終了後のレセプションでは、花の蜜によって味や香りが違うハチミツの食べ比べや、鎧塚氏のアルバータ州産クローバーハチミツを使ったオリジナルスイーツが紹介され、試食が行われた。

### カナダ・アルバータ州ハニーセミナー開催概要

- ▶ **日時:** 2008年7月16日(水) 4:30 p.m.~7:00 p.m. (レセプション含む)

---

- ▶ **会場:** カナダ大使館 4F 〒107-8503 東京都港区赤坂7-3-38 TEL: 03-5412-6200

---

- ▶ **主催:** カナダ・アルバータ州政府在日事務所

---

- ▶ **共催:** カナダ大使館

---

- ▶ **後援:** 株式会社クインビーガーデン

---

- ▶ **講師:**

<b>小田 忠信 氏</b> プロフィール▶	株式会社クインビーガーデン代表取締役 (社)全国はちみつ公正取引協議会理事、(社)全国ローヤルゼリー公正取引協議会副会長養蜂研究者として国際的にも活躍。東京農業大学農学部バイオセラピー学科で2007年度の特任講師を務めた。
<b>鎧塚 俊彦 氏</b> プロフィール▶	「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ 8年間ヨーロッパで修行を積み、パリでのコンクール優勝。ベルギーでは日本人初の三ツ星レストランのシェフパティシエに就任。恵比寿店に続き、2007年六本木Mid Town店をオープン。

## カナダ・アルバータ州ハニーセミナー開催内容

### 挨拶



カナダ大使館 公使参事官 ピーター・マッカーサー

日本はカナダにとって重要な農産物輸出国であり、ハチミツでは世界第3位。豊かな自然が生んだ本物のハチミツの素晴らしさを、このセミナーでより深く実感してほしいと語った。



カナダ・アルバータ州政府 駐日代表 ウェスリー・サワツキー

アルバータ州はカナダ国内で最も経済成長率が高く、養蜂に最適な生育環境を備えている。ここで生産され、厳しく管理されているハチミツが日本で高い評価を受け、一流のお菓子やデザートに使用されていることに感謝を述べた。

## 講演1 『養蜂の科学とカナダ・アルバータ州産ハチミツの魅力』



小田忠信氏 (株)クインビーガーデン代表取締役

前半は、人間とミツバチ、養蜂業の1万年を超える長い関わりとその発展について。後半は、アルバータ州がなぜ養蜂に適しているかをテーマに講演。「土地・水」「蜂」「花」「人」の4つの条件から、世界一ピュアで高品質なハチミツ生産が可能であること。さらに豊かな資源と高成長率を背景に、厳密な基準の下に誇りを持ってハチミツ生産を行うアルバータ州の養蜂家の姿を紹介。自然への敬意と、そこに生きるあらゆる動植物、そして人々への感謝、まさに環境共生ということばにふさわしいアルバータ州の養蜂業のあり方が“本物”をつくりだしていると語った。



アルバータ州産ウォーターホワイト・クローバーハチミツを使用している「くまのプーさん はちみつ」シリーズ

## 講演2 『洋菓子へのクローバーハチミツの活用について』



クローバーハチミツを使った鎧塚シェフのお菓子

“デザートづくりで最も大切にしていることは、あたりまえのようですが、美味しいものを作ること”。いい材料で、丁寧に、きちんと作る。これが基本。ハチミツを使うのもそのため。特にアルバータ州産のクローバーハチミツは、他のどの地域(国)にもまねのできない味の繊細さがある。シンプルですっきりとして、香りが素晴らしい。いろいろなデザートとの相性もよく、ハチミツの良さを出しやすい。焼菓子に入れるとしっとり風味がよくなり、フルーツコンポートに入れると味が浸透しやすくなる。店のアイスクリームにはすべてハチミツを入れてなめらかさを出している。



鎧塚俊彦氏 「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ

## レセプション



アルバータ州産クローバーハチミツを使用した虎屋の小形羊羹「はちみつ」

セミナー終了後のレセプションでは、鎧塚シェフがこの日のために作り上げた2種のオリジナルショートケーキをはじめ、ハチミツ入りのアイスクリームやカナダ産の食材やハチミツを使った料理がビュッフェ形式で用意され、セミナーとはひと味違うなごやかな雰囲気での交流が行われた。



おいしい料理やデザートを楽しむながらの交流風景



カナダ産のビーフやサーモン、チーズや新鮮な野菜などにハチミツを使った各種ソースなどが添えられた料理がスラリ

## カナダ・アルバータ州の養蜂業とハチミツの特長

- カナダ全域には、およそ8,000軒に上る養蜂家が養蜂業を営んでおり、中でもアルバータ州はカナダ最大のハチミツ生産州で養蜂家の数は700軒に上る。アルバータ州のハチミツ生産量はカナダ全体の約40%を占め、毎年2,000トンを超えるハチミツを世界各国に輸出している。
- アルバータ州は北緯49度～60度に位置しており、春から夏にかけての日照時間が長く蜜源植物が一斉に開花する時期に、豊富な(コロニーあたり世界平均のおよそ3.5倍の蜜量)花の蜜が効率的に採取できる。
- 主な蜜源植物はクローバー、キャノーラ(菜種)、アルファルファなどで、200万ヘクタールを超える広大な農作地を生かし、理想的ともいえる「定地平原養蜂」(同じ場所で次々と咲く異なる種類の花の蜜を集める方法)によるハチミツ生産を行っている。
- アルバータ州の寒く長い冬は、害虫の発生を抑制するので蜜源植物に対する殺虫剤の使用量や使用頻度が極めて少なくてすみ、夏の暑さは蜜源植物の発育には理想的であることから、健康なミツバチを育てることができる。
- 自然の力を活かして栽培した豊富な蜜源植物と、健康なミツバチによってつくられた純度の高いハチミツは、安全で高品質。自然のままの純粋ハチミツの味わいが楽しめる。特に、ハチミツの色度の基準となる分類の中のウォーターホワイト(Water White)グレードであるアルバータ州産のクローバー純粋ハチミツは、世界でも高い評価を得ている。
- アルバータ州のハチミツ加工施設は、高度なコンピュータプログラムを備えており、ハチミツの品質のみならず水質や衛生管理を厳しく監視している。アルバータ州のハチミツ産業は、カナダ政府の厳格なトレーサビリティシステムにより、養蜂家のハチミツがどの巣箱から作られたかなどを追跡することが可能であると同時に、化学薬品の使用状況についても管理されている。
- アルバータ州のハチミツ生産者はすべて登録されており、カナダ食品検査庁を含む第三者機関によって監視されている。アルバータ州政府は、証明書を発行してハチミツの生産者を明確にし、世界でも認められているカナダの高水準の食品安全基準を満たしていることを保証している。輸出されているハチミツを含め、安心・安全を求める消費者の要求を満たすための十分な体制が整っている。

一般的なハチミツに関する資料を作成しましたので、

[http://www.altanet.or.jp/Alberta\\_Honey\\_Report.pdf](http://www.altanet.or.jp/Alberta_Honey_Report.pdf)

をご参照ください。

アルバータ州は、カナダの最西端から2番目に位置する州で、西には雄大なカナディアンロッキーが連なり、広漠たるカナディアンプレーリーの大地がその東に広がっている。総面積は日本の国土の約1.7倍で、農地面積は日本の国土の約半分の20万平方キロメートル。この広大で肥沃な土地を使って穀物栽培や畜産、養蜂を行っている。



(詳しくは、Alberta Beekeepers Commission <http://www.albertabeekeepers.org> をご参照ください。)