

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

**オホーツク産シナ蜜等を原料とした蜂蜜酒及びリキュール類の開発と販売**  
 無農薬、抗生物質不使用のオホーツク産天然シナ蜜等を主原料とした蜂蜜酒・リキュール類の開発・販売を行う。

➤ **連携体**

農林漁業者

(株)菅野養蜂場(農業)

こだわりの方法で採取、精製した蜂蜜を使った蜂蜜酒、リキュール類の商品開発及び販売を行う。

中小企業者

曲イ 田中酒造(株)(飲料・たばこ・飼料製造業)

蜂蜜酒及びリキュール類の製造及び自社販路を活用し販売を行う。

連携参加者

学校法人東京農業大学生物産業学部食品加工技術センター

蜂蜜酒及びリキュールの醸造技術支援等を行う。

サポート機関等

(一社)オホーツク・テロワール、(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

➤ **連携の経緯**

菅野養蜂場(菅野富二)は、蜂蜜の生産量が天候要因によって収穫量が大きく左右され、経営が安定しないことが長年の経営課題であった。

カナダの養蜂業者を訪問した際に出会った美味しい蜂蜜酒を、自社の蜂蜜が持つ品質への信頼やブランド力を活かした形で事業展開をするために、田中酒造及び東京農大食品加工技術センターと連携して、蜂蜜酒やリキュール類の開発に取り組み、経営課題の解決を目指すこととなった。

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

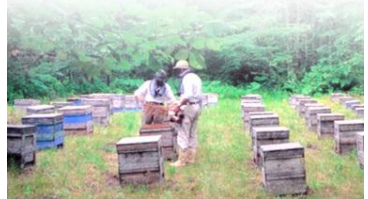
本事業で使用する蜂蜜の特徴は①蜂の病気を予防するために使われている抗生物質を使用しない。②蜜の採取場所も農薬が多く使われている果樹園等での採蜜は行わず自然林に限定する。③採蜜後の精製や加糖は行わず、自然の状態で取れた蜂蜜を使用する。これら①～③の蜂蜜を使用して、無農薬、抗生物質不使用のより安心・安全なオホーツク産の蜂蜜酒を製造する。

シナ蜜は、シナノキの花から取れるものであり、個性的な高い芳香が特徴の蜂蜜だが、これまでそのほとんどが、タバコの香料などの工業用に用いられてきたため、安価で取引されていた。しかし、この味、香りともに芳醇なシナ蜜を蜂蜜酒の原料として使用することにより、香り豊かな商品が製造することが出来る。これにより、シナ蜜を工業用だけではなく高付加価値商品の原料としても使用できるようにする。

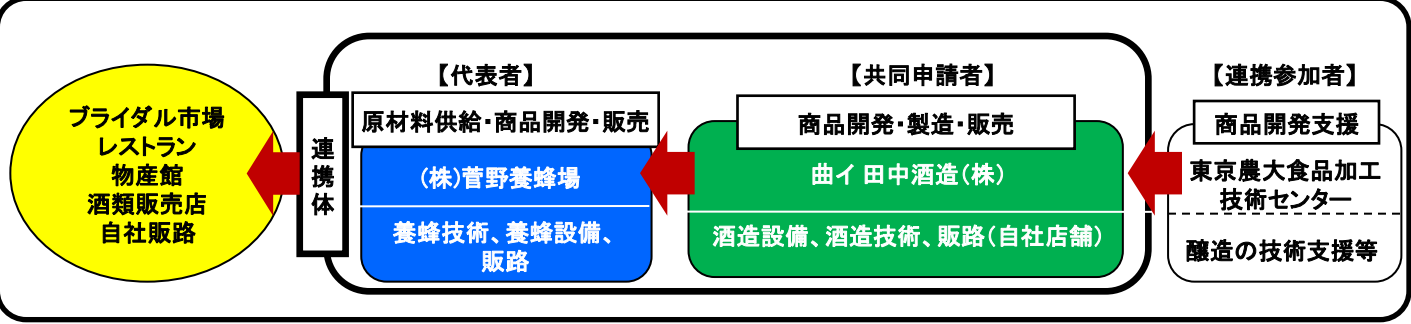
また、製造上の特徴としては、花粉を加えて発酵させている点にある。通常の蜂蜜酒は、蜂蜜を水で薄めてアルコール発酵させるが、本事業では、シナノキの花粉を加え、酵母の養分として発酵させることにより、より香り高い蜂蜜酒を製造する。

また、蜂蜜を使った梅酒やシソ酒等リキュール類の開発も行って商品のラインナップを増やし、消費者への訴求力を高める。

(採蜜風景)



(試作品イメージ)



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で約1,300万円の売上高増加、経営の安定化。訓子府町の特産品開発による地域活性化。

加工製品の販売により、経営の安定化が期待される。また、地元の新しい特産品として、地域活性化の点で期待される。

中小企業者

5年で約960万円の売上高増加、新商品による新市場開拓

新たな酒類の製造・販売に取り組むことにより売上増加が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：(株)菅野養蜂場  
 TEL：0157-47-4397  
 E-mail：—

所在地：北海道常呂郡訓子府町字常磐5番地66  
 FAX：0157-47-4397  
 ホームページ：http://honeyfarm-kanno.com/