



養蜂に最適なキルギスの地 中央アジアのスイスと称される豊かな大自然を擁する山岳国 キルギス共和国
その自然の美しさは、「神様が別荘地としていた土地をキルギス人に分け与えた」という逸話が伝えられるほどです。
キルギスは、国土の80%が標高1,000m以上の高山地帯にある未開発の自然が多く残る国です。特に、豊富なミネラルを十分に含んだ豊富な地下水と雪解け水が、エスパルセットを育成させるのです。

日本とは異なり、キルギスの夏はとても乾燥してるため、水溜りは直ぐ大地に吸収されるので虫が湧くことはありません。また、カビも発生することがありません。さらに、冬は最低気温が氷点下40℃に達することもある地域なので、日本の夏場によく見掛ける害虫が生息していません。従って、キルギスの大地は、養蜂に農薬や薬剤を必要としないのです。これが、ワイルドハニー(野生の蜂蜜)に極めて近い、真のオーガニック製品です。

蜂蜜界のロールスロイス

蜂蜜のロールスロイスとも云われるエスパルセットは、**完全無農薬のエスパルセットの天然生蜂蜜**です。トルコアイスのような上品な甘みは、世界中のセレブをも魅了していますが、特に、アラブの王族やヨーロッパ貴族の間で重宝されています。

キルギスではその雄大な自然草地を利用して3,000年以上前から羊、山羊、ヤク、馬などの家畜生産が営まれています。古くからこの遊牧民族たちはこの蜂蜜を食べ物としてだけではなく、滋養や殺菌などの効能から薬の代わりとしても重宝してきました。

エスパルセット ホワイトハニー

エスパルセットの白さは、結晶の小さいサイズに起因します。**1つの花の蜜だけを集め、不純物を徹底的に排除すること**で、なるべく結晶化を小さくし、固体に近づきながらも、液体の状態を保っているため、白くてクリーム状の蜂蜜になります。



生ハチミツと普通のハチミツの違い

ハチミツの組成は、10℃の熱を加えると10%壊れると云われています。ハチミツは45度以上や65度以上の熱処理をしてしまうと、ハチミツ本来の成分や効果が大きく失われてしまいます。

生ハチミツとは、加熱処理や濾過フィルターを一切使用せずに採取されていることを云います。自然のままの組成なので、滋養豊富であると共に、非常に多くの天然の有用な酵素群が残されています。また、ハチミツの殺菌作用により長期間変化なく保存できるのです。エスパルセットのホワイトハニーも生の非加熱のハチミツなのです。

生ハチミツの効能や栄養点は、加熱処理されたハチミツより、栄養価が高い

熱処理をしないことで、酵素・乳酸菌等の有効成分が生きていてハチミツが本来持っているはずの味や香りを楽しむことができ、栄養素や酵素をしっかり吸収することが可能であり、殺菌力と抗菌力の効果も維持できているのです。熱処理をしてしまうと、ハチミツの効能である、傷口を治す効果や口内炎を治す効果のあるビタミンや、ミネラル、酵素、抗生、フラボノイド、天然の酸などがすべて熱によってダメになってしまいます。また生ハチミツは長年、薬として使われてきこともあり、ロシアでは外科手術のあとに生のハチミツを使って傷口の治りは他のどの方法よりも早いという臨床結果も出ており、またアメリカでも、外科において傷口を完全に化膿から守るだけでなく、傷口の回復を他のどんな方法よりも早くさせると言われて生ハチミツの凄さが見直されてきています。イギリスでは生はちみつ消費量が高く、胃癌の発生率が極めて低いと言われております。