



知れば知るほど奥深い！はちみつの世界

はちみつ講座



黄金色に輝くトロツと甘い液体で、風邪をひいたとき、唇が荒れたときに食べさせられた**はちみつ**。最近では「免疫力が上がる」などとテレビで話題ですね。実はここ北海道は全国でも有数の**はちみつ**生産地です。この講座では実際にはちみつを味わったり、ミツバチが作るロウを使ってものを作ったりしながら、**はちみつ**について、ミツバチについて、また養蜂や北海道の自然環境について知っていただきたいと思います。知れば知るほど奥深い**はちみつ**！あなたも今日からはちみつのとりこになること間違いなし！



はちみつ講座の様子です！

講師

成瀬 潤姫 (なるせ ゆに) さん
(「合同会社 ナルセ養蜂場」社員)

日時

5月26日、6月2日、16日、
30日、7月14日 水曜日
10:00~12:00 全5回

場所

幕別町百年記念ホール 学習室2

対象

一般 15人 (応募者多数の場合抽選)

参加料

4,500円 (5回分)

【材料代含】

(単発受講の場合1回1,000円)

持ち物

筆記用具

締切

5月19日 水曜日



(カリキュラム)

①5/26

(座学)そもそも、はちみつってなに？

(実習)はちみつ食べ比べ(北海道産はちみつ)

②6/2

(座学)最古の食品はちみつ(はちみつの歴史)

(実習)はちみつ食べ比べ(道産以外のはちみつ)

③6/16

(座学)はちみつを採るひとたち(養蜂について)

(実習)万能ミツロウクリーム作り

④6/30

(座学)不思議なミツバチたちの暮らし

(実習)ミツロウエコラップ作り

⑤7/14

(座学)はちみつ以外にも、多彩なミツバチの恵み

(実習)ミツロウキャンドル作り

※内容は変更となる場合があります。

お申込は・・・

幕別町百年記念ホール 企画担当 酒森、三石

TEL (0155) 56-8600

FAX (0155) 56-8602

HP アドレス <https://m100.jp>

Mail info@m100.jp