



サステイナブルな食材に注目し、食材に秘められたストーリー、生産者達の思いを、飲食店事業者、生産者、消費者で情報を共有し、食材の新しい表現方法を考え、アイデアからメニュー開発まで、新しい発想を創出することが目的のフードカレッジを開催しました。普段手にすることの多いはちみつの他、養蜂家が推奨する生はちみつの価値や扱い方などを参考資料も交えて発信し、今回協力して頂いた東京の深大寺養蜂園の養蜂家さんとオンラインで繋ぎ、巣箱の様子や蜜蜂の様子を、生態や環境も含めて説明して頂きました。

巣箱には約2万匹の蜜蜂がいることや、オスとメスの役割、女王蜂の説明なども参加者からの質問で養蜂家さんの方から説明して頂き、生はちみつが栄養価的にも優れたスーパーフードであることや、環境や生態系にも重要なサステイナブルフードであることを知ることができました。

その生はちみつを活かすための例として、パティシエによる、ドリンク、ケーキ、プリンを提供。砂糖を使用しない健康的な美味しさを体感して頂き、生はちみつを手にする方が増えれば、養蜂家さんが巣箱を増やすことができ環境保護に繋がるということを発信させて頂きました。

