

生のハチミツの おいしさに感動して

まち☆ベジを
知る



まち☆ベジ ファーマーズ file #07

小川ファーム
小川忠宏さん 下小山田町



アグリハウス（忠生、さかい他）や
西園魚売所などで購入できます！



蜜蜂たちによる
受粉のおかげで
おいしいブルー
ベリーに。
ブルーベリー園
の様子は p6 で
紹介しています



採蜜を終えた巣箱の中で
は蜜蜂たちが子育ての
まっただ中

江戸時代から続く小山田の田んぼで今もお米を
作っています。こだわりは井戸水を使い、わら
とラクトバチルス乳酸菌を土にすき込み、堆肥
にすること。自然の力で稲が健康に育ちます

町田の自然のめぐみ 花の香りのハチミツ

下小山田の谷戸に広がる田んぼで
代々お米を作ってきた小川家。10年
前に忠宏さんの代になったのを機に
ブルーベリーを栽培するようになり、
質の良い実が育つよう受粉のための
蜜蜂を飼い始めました。

副産物のハチミツを初めて口に含
んだ瞬間、あまりのおいしさに衝撃を
受けたそうです。それ以来養蜂にのめ
り込み、希少な町田産の生ハチミツの
生産に力を入れています。加熱処理を
しない小川さんのハチミツは、季節
ごとの芳醇な花の香りを楽しめると、
口コミで人気が広がっています。

「効率は悪いけど、丁寧に手間暇
かけて蜜蜂の世話をしています。ハ
チミツには約190種類の栄養素
が含まれており、体にも良いといわ
れています。おいしくて質の良いハ
チミツを届けられるよう、使命感を
持って作ってますよ」と、少し誇ら
しげにほほ笑む小川さんです。