

2018(H30年)

4月7日(土) 養蜂部会 活動報告③ 定例会 13:00~15:00

報告 宇佐美康夫

出席者 : 永野ヒサエ・秋谷勲・斉藤まさ江・飯野坦・池本加代子・大坪三紀子
中野和子・田中稔彦・富沢崇・沼本春樹・本間東一・原田経子・
佐々木マサ子・小島邦彦・宇佐美 以上 15名

活動項目
1. 3/17(土) 柿のき下の巣箱巣蜜持ち帰り分の落下蜜を持ち寄り 8人9個。
2. ミツロウ精製
3. 待ち箱設置

活動内容
1. 3/17(土) 柿のき下の巣箱の巣蜜持ち帰り分の絞りミツを3/24 から3/31の間に回収した。
回収した垂れ蜜の精製を宇佐美が担当する。8人9個分。
2. 3/17(土)に持ち寄った巣カスを電子レンジで処理をして再度持ち寄った。
(蜜は3人で2次精製済み)
レンジで加熱して分別したミツロウとハチミツを持ち寄った。
真っ黒な固まりだっりの固形物など。
3. 待ち箱設置 見晴らし山へ待ち箱設置

今日の作業
1. ミツロウ一次精製: 富澤さんが大釜と32cmのアルミ製寸胴鍋にて精製。
大釜と寸胴鍋に水を入れて洗濯袋に入れた巣カスを入れる、火をつけて煮立たせて、ミツ蠟を浮かせた。洗濯袋を沈めてミツ蠟と分離して、冷ます。
2. 電子レンジで処理: 蜜搾りした後の巣カスを電子レンジで処理をして持ち寄った。
これの検討、まだ電子レンジのかけ方だ足りない、もっとドロドロに。
3. 待ち箱設置 見晴らし山へ待ち箱設置

3/17(土) 柿の木下の巣箱巣蜜持ち帰り分一次搾りをして持寄り分。1群分なので量は少ない。 8人分9個
宇佐美が持ち帰った垂れ蜜 8人分9個



オーガンジーによる二次搾り風景。



