



左奥から、作業中はネットの付いた帽子をかぶって、製造後の変化を観察するため、いままで作ったハチミツはすべてストック。リチャードはハチミツの酵素を守るため、加熱処理はしない。これがおもしろいカギ。作業場やショップのある建物。



右下、巣箱にたまった花粉ボールもほのかに甘い。左下、権威ある賞にノミネートされたことも。横のクマはミツロウのロウソク。



リチャードおじさんの白いハチミツには、
大自然のメッセージがぎゅっと詰まってる。



上から、作業場の梁に白い文字が、ピースマイルでハチ(bee)の微笑み？ 一匹のハチが生に作るハチミツは、ティースプーン1杯分。出荷はハチミツがベストな状態に結晶したタイミングで。ワークショップ会場。



リチャードスビーゲル/養蜂家。「ヴォルケーノ・アイランド・ハニー・カンパニー」オーナー。ワシントンDCで弁護士として活動した後、ヒッピーに。1977年、大けがをきっかけにワイに移住。81年より販売をスタート。



おいしさの秘密を知りたい人は、
リチャードの養蜂場へ。

Volcano Island Honey
ヴォルケーノ・アイランド・ハニー

世界中の料理雑誌に「世界いちおいしい」と絶賛されているヴォルケーノ・アイランド・ハニー。オーガニック・ハニーの奥深さに触れる約90分のツアーでは、リチャードが直接ハチミツ作りの行程とその奥深さをレクチャー(最低随行人数4人、英語のみ)。商品を試食、購入できるショップも併設。直売価格は12ドル〜(約240ml)。

46-4013 Puaono Road, Honokaa, HI 96727
☎ 808-775-1000 ☎ 9時〜16時(ファームツアー:10時〜11時30分)
※ファームツアーの時間は時期により異なるため、必ず事前に電話を
☎ 日、金、土 ※11/27、12/25、1/1
入場料:35ドル(大人)、17.50ドル(小人) カード不可
<http://www.volcanoislandhoney.com>

島のどこにいても、レストランのメニューに「ワイメア・トマト」「ワイメア・ストロベリー」と、この町の名を冠した食材を見かける。そう、ここは島有数のオーガニック野菜の産地であり、おいしいものを食べられる町。もともとパニオロ（カウボーイ）文化があり、食には理解のある土地。農家が手間ひまかけて育てた食材とシェフの腕、そして料理を口にした人たちの評判がひとつの輪になって響き合い、ワイメアは高いちばんのグルメタウンに発展した。

この「おいしい」輪を、ハチを通してもっと大きなスケールで考えているのが養蜂家リチャード・スπίーゲル。ハワイ名物、白いハチミツの作り手だ。「食は人なり」というように、人の心と体は口にしたものの表れ。つまり、食材や食事を提供することというのは、人の心身にエネルギーを提供すること。だから受け手も食べるものにもっと注意を払うべき。誰が、どこでどうやって作ったものなのか、とかね」

ワシントンDCで弁護士として働いていたリチャードの口調はソフトで、熱っぽくて論理的。

彼が趣味の養蜂をビジネスにしたのは27年前。いまもハチのささやきに耳を傾け、ハチと地球にやさしいハチミツ作りを研究し続けている。「ハチはハワイの大地のこと、そこに生える木や花のこと、天気のこと、つまり、いま地球で起こっていることについて教えてくれるんだ」

養蜂と自然環境について学ぶワークショップも始め、今後はファームステイにも力を入れるという。それはきつと、誰にとっても濃厚で、栄養たっぷりの経験になるはず。彼が作る乳白色のハチミツのように。

食いしん坊が直行する山間の町で、自慢の味に今日も舌鼓。

標高約800メートル。霧雨と晴天が交互に訪れるワイメアには、本物のおいしさと、食を通じて地域や環境について考える姿があった。

Waimea

下から時計回りに、リチャード手作りの巣箱。人気は島の西側に群生するキアベの蜜でできたハチミツ。他にジンジャー、リリコイなども。ピン詰めもひとつずつ手作業で行う。

