

9/28(土)10:30～15:30 第9回おしゃべり情報交換会

第9回情報交換会は河田養蜂所でバーベキューを食べながら開催しました。参加人数は24名。

道具類は全員の持ちより、女性陣の買い出し、多数の差し入れ、4～5グループに別れ活発な情報交換が出来ました。勉強会では蜜ロウの採取方法の実演、巣箱等の勉強会して、締めは阪野さんの付けうどん(写真参照)更に焼きそばを作り楽しく終了しました。

最後は皆さんで、後片付けで会を無事終了できました。ご協力ありがとうございます。

情報交換案内容他

- バーベキュー準備(24名全員)
- 新人会者の紹介 (春日井:近藤修二さん)
- 巣蜜からの蜜ロウの作り方実践(望月)
- スズメバチに負けない巣門、トラップ(竹口)
- 今後の養蜂
- 後片付け全員の内容で終了しました。

おしゃべり情報交換会写真



テーブル別に情報交換会

バーベキューの様子



晴天の中テントを張ってバーベキューおしゃべり情報交換会

釜揚げ付けうどん屋さんに行列



特性大釜と道具持参の阪野シェフ

今後の養蜂について

- 秋の採蜜

セイタカアワダチ草が少し咲き出しましたので
10/15までには採蜜が望ましい

- オオスズメバチ対策

本格的に蜜蜂の巣を襲うようになりました。トラップ、金網
等での対策をして下さい。

- 来年の分蜂捕獲

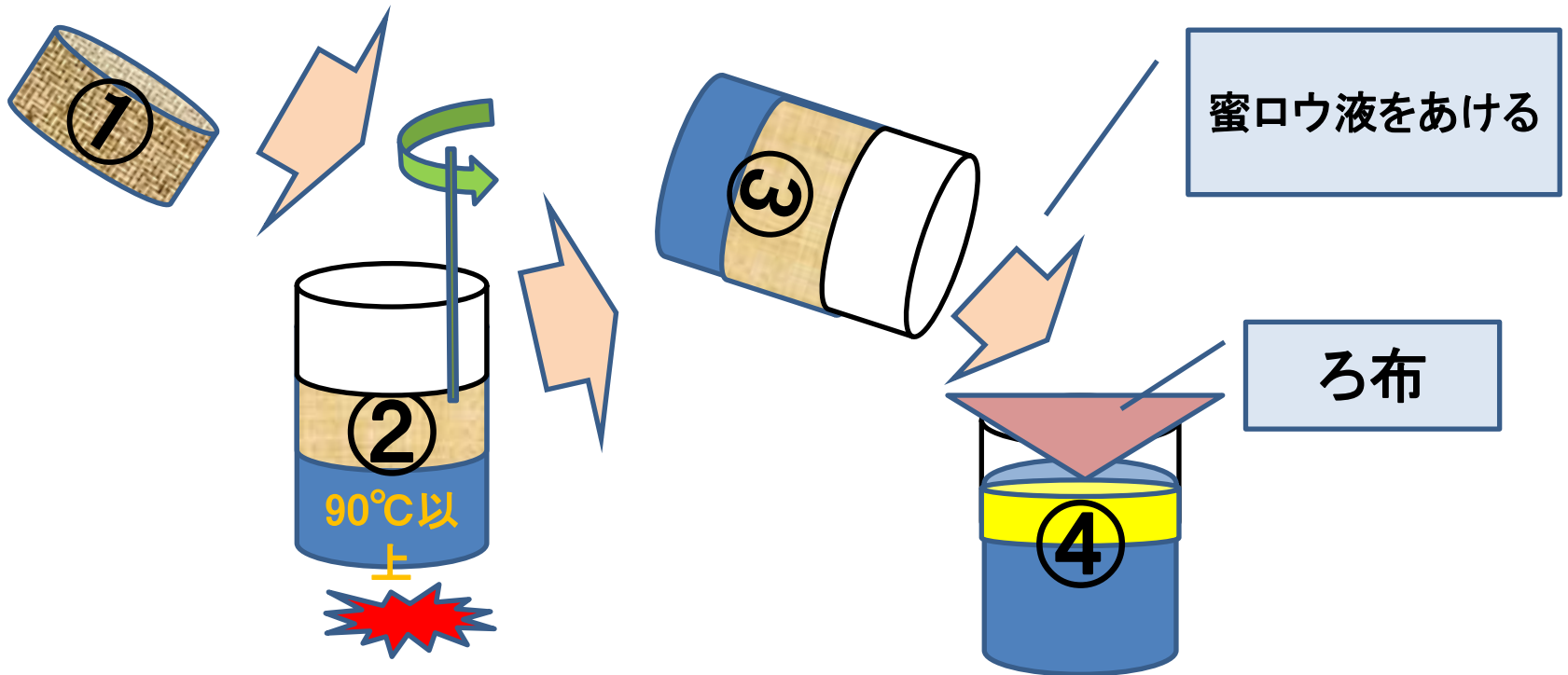
金陵辺の秋の管理はマグアンプ数粒と夕方の水やりを
又12、1、2月は軒下へ4～5月に咲かせる為には3月には
暖房のない暖かい部屋に移して花芽を伸ばして下さい。

- 水やりは1週間に1回程やりましょう。

以上基本に沿って実施しましょう

蜜ロウの作り方

- ①絞るかすの巣を入れる。
- ②攪拌しながら溶解する。
- ③カスをろ布(生ゴミネット)で濾す。
- ④放冷する



蜜ロウの活用

項目	材料 配合例	攪拌条件例	注意点
分蜂捕獲	水洗した絞り巣蜜:50 水 :50	水を90℃に加熱し溶解する。その後ろ過し放置冷却する	蜜ロウの作り方を参照
蠟燭	精製した蜜ロウに蠟燭芯を入れる	型に芯を入れ溶解した蜜ロウを注ぎ放冷する。	みつろうの溶解温度は70℃以上
床ワックス	エゴマ : 95 蜜ロウ : 5	70~80℃で溶解後容器に移す	布に付け床に塗る
ハンドクリーム (1)	オリーブ油(薬用):9 蜜ロウ :1 香料 :微量	70~80℃の湯煎攪拌で均一に成ったら容器に移す。	香料は分離・揮発しやすいのでひたすら攪拌して下さい
(2)	キャリアオイル:15~25g 蜜ろう(ビーワックス):3g	蜜ロウはボウル等で湯煎溶解ごキャリアオイルを少しずつ攪拌しながら入れる。レンジ使用可ですが突沸に注意	キャリアオイルはさらさら系グレープシードオイル、しっとり系スイートアーモンド