

自然が凝縮されたはちみつ本来のおいしさを全国の食卓へ

ふくさきわう（むろうはちみつ） 奈良県宇陀市

■室生の自然が凝縮されたはちみつと出会う

「むろうはちみつ」は、奈良県宇陀市室生で生まれ育った的場ふく氏がプロデュースする、奈良県産を中心とした国産純粋はちみつのブランド。

大阪市内のデザイン関連会社に勤務していた的場氏は、2006年に正社員から派遣社員に雇用形態を変えたのを機に実家の室生に帰ってきた。かねてより関心のあった「食」をもっと追求したいと、仕事の合間にチーズ、ワイン、茶会などイベントに積極的に参加。そこで食の専門家や様々な人々と出会い、食への向き合い方や考え方に刺激を受けたという。

そして、実家近くの古民家で食に関するイベントやワークショップの企画・運営に携わる中で、地元・室生のはちみつに出会う。今まで食べたことのない風味の豊かさに感動し、「室生の自然から生まれるはちみつをもっと多くの人に知ってもらいたい」との思いからプロデュースを決意。2015年3月に「ふくさきわう」を設立し、17年3月には勤務を辞めて事業への専念を決めた。

屋号である「ふくさきわう」は、的場ふく氏の名前と日本古来のやまと言葉「幸きわう」（＝豊かになる、繁栄するという意味）から名付けられた。「生まれ育った室生とともに豊かになる、成長していく」という想いが込められている。

■はちみつ本来のおいしさをそのまま届ける

むろうはちみつの特徴は、混ぜ物や精製など一切手を加えず、不純物を取り除いただけで、ひとつひとつ手作業で瓶詰めすること。目を引くラベルのデザインをはじめとするプロデュースは的場氏が前職のスキルを活かして手掛けており、「デザインによる見せ方はとても大事」と語る。

はちみつはコーヒーやワインなどと同様に、採蜜する土地、花の種類、年月によって風味が異なる。

一切のブレンドを行わないむろうはちみつは、その土地の自然が凝縮されたはちみつ本来の様々なおいしさが味わえると評判で、百貨店の催事などでの販売では、試食で気に入り「量販品と全く味が違う」と購入する人が多いという。

■地元の人の励ましがすべての原動力になる

むろうはちみつの販売だけでなく、はちみつのことを学ぶワークショップや蜜蝋を使ったキャンドル制作のイベントなども積極的に手掛けている的場氏。お客さんをはじめ様々な人と接する中で、奈良や室生などの地元の人々が地域の特産物をいかに大切に思っているかを知った。そうした人たちに「頑張って」と励まされることが一番嬉しく、すべての原動力になっているという。

現在、むろうはちみつのギフトセットなどを試作しており、来春には自宅に直売店舗を構える予定。「愛情をこめ手間ひまかけた室生の風味豊かなはちみつを全国の人に届けたい」と、的場氏の夢は広がっている。（八木陽子、吉村謙一）



（左上から時計回りに）様々なサイズが揃う「むろうはちみつ」れんげ百花（左）そよご（右）、自然豊かな室生（向渕・龍王ヶ渕）、蜜蝋を使ったキャンドル制作の様子、的場氏が手掛けるおしゃれなデザインのラベル

ふくさきわう

〒633-0316
奈良県宇陀市室生向渕 781
TEL: 0745-88-9503
FAX: 0745-88-9502
URL: <http://66832.jp>



代表的的場ふく氏