

堅持生產純正蜂蜜， 何斌順農友闖出「正」字號！

爲了堅持生產純正的蜂蜜，也爲了不讓養蜂的祖業失傳，同時面對日愈惡化（農藥氾濫，野林漸失）的養蜂環境，蜂農何斌順兄弟四人仍然無怨無悔地堅持他們的養蜂生涯；在歷經十數年的艱苦經營後，終於爲他們的養蜂事業闖出了一片天空。

目前何家養蜂場遍及本省中南部及東部，而由何氏兄弟各據一方經營，其中一位在嘉義縣梅山鄉瑞里大飯店附近的一處山谷，擁有約200箱蜂房，年產純正蜂蜜3000-4000公斤的養蜂場，即是蜂農何斌順多年奮鬥的成果。

由於何家世代養蜂，何斌順從小耳濡目染之下，對蜜蜂生活習性極爲熟悉，蜂兒在妥善照顧下較不易飛失或死亡，因此



設在瑞里大飯店附近的養蜂場



何斌順堅持生產純正的蜂蜜，圖爲正養蜂場工作情形

產蜜率較高。加以該養蜂場位在茶園附近，所產蜂蜜稱爲茶花蜜，不但甜度極高而且帶有茶香，很受消費者歡迎。如今一提起瑞里何斌順的蜂蜜無人不知。而其所研創來的養蜂技術，更成爲養蜂界競相學習仿效。

何斌順獨特的養蜂技術如下：

1. 蜂場之選擇

(1)海拔近千公尺之向陽谷地，以避開農藥之威脅。

(2)須具備氣候涼爽，濕度大，霧氣濃但不常下雨等條件。

(3)四週景觀開闊，花源充足。

2. 蜂臘薄膜加厚

以增加蜂洞深度，使蜂蜜儲存量增加。

3. 延長搾蜜時間以增加蜂蜜濃度。

一般每隔3-4日即可搾蜜，但何斌順在十幾天才搾一次蜜，吐蜜過程極長，蜂蜜獲得充分的蜜胃處理後，甜度增加，蜜香更濃，而且無水份。

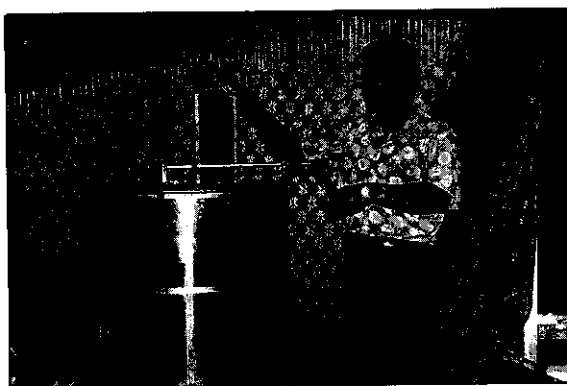
4. 處理方法

花粉採用天然曝曬法處理，花粉成份不易破壞。

蜂農何斌順表示：近年來由於土地過度開發，天然養蜂場日漸減少，養蜂業紛紛改行，蜂蜜來源日稀，價格偏高，再加上不肖商人貪圖厚利，常以糖水摻入蜂蜜，魚目混珠，導致社會大眾對蜂蜜的純度失去信心。他為了堅持生產純正蜂蜂蜜，常不惜成本易地養蜂。

何斌順指出，蜂蜜一向被稱為自然界最營養的食品，常吃不但能滋養美容，保持青春活力，而且能降火治便秘；尤其在烈日下揮汗工作，假使能適時來一碗冰涼的蜜茶，必會使人有通體舒暢，暑氣全消的感覺。

由於蜂蜜具有諸多神奇的效用，愛用者日增，但市面上常出現蜂蜜裡頭摻入添加物的膺品，消費者在購買時必須小心，以免吃虧上當買到假貨。因此何斌順特提



脫蜜過程係在大型網罩室內進行，避免蜂蜜受污染，產品乾淨衛生

供以下幾點辨識方法，給消費者參考。

- 1.以火柴棒沾蜂蜜擦打後，仍會著火。(純正蜂蜜不含水份)。
- 2.搖後不起泡(蜜中無水份)。
- 3.蜜質較稠，蜜香濃郁(若以糖喂食之蜂蜜，蜜質較稀)。



春天的歌大家聽！春天的歌大家唱！

83年9月15日下午1:30在台中市中興堂舉行

為提倡正當娛樂、清新農村文化，行政院農委會透過中華民國四健會協會徵選優良鄉村歌曲—春天的歌—總共十二首已出爐了！為鼓勵農友、大眾多聽多唱，特委託中國廣播公司農業專業電台舉辦「春天的歌」歌唱比賽。目前東區、北區、中區、南區分區賽已在花蓮市、板橋市、雲林縣、鳳山市圓滿完成。9月15日下午1:30即將在台中市精武路291號之3中興堂舉辦總決賽，以歌會友。第一名獎金肆萬元，屆時將有一番盛況，歡迎朋友們踴躍參與。(中廣農業台/提供)