

# 法國、西班牙訪花尋蜜之旅

國立花蓮高農 李麗玉

法國、西班牙是浪漫、熱情、購物、休閒旅遊的好地方，這裡充滿著香花、葡萄美酒、咖啡。筆者前後到法國有四次。此次為應「一之鄉蜂蜜蛋糕公司」邀



(蜜蜂生態教育館)

請，實地了解法國、西班牙蜂蜜之生產與利用概況，在法國我們三人行租借一部歐寶 1800 cc 全新車子，翻山越嶺跑過阿爾卑斯山、庇里牛斯山遠行到地中海、大西洋，全程近八千公里，時間緊湊曾在高速公路上高達 200 公里的行車時速，一日內驅車趕路達 1300 公里的記錄。也曾經歷一日內溫度在 0°C – 29°C 之間，也常行車 300-400 公里到下一站落腳

處，在異國他鄉時常常午夜夢迴不知身在何處、、、？此次行程耗時近一個月的時間。

我們深入民間瞭解蜂農的生活及蜂產品的生產過程，也訪問買賣蜂產品的批發商，瞭解其蜂蜜品質規格及價格，也到蜂產品專賣店參觀他們銷售狀況、零售價及包裝情形，並順道參觀幾處養蜂生態教育園區，蜜蜂博物館等，帶回一些產品或樣品作參考。

## 蜂農的結構

法國、西班牙養蜂農和台灣類似，有家族式養蜂業及新進養蜂戶，養蜂屬辛苦行業，新加入者較少。法國本土著名蜂蜜種類有：Lavande（薰衣草蜂蜜）、Rosemary（迷迭香蜂蜜）、Acacia（洋槐蜜），西班牙有：Orange Blossom（柑桔蜂蜜）等，近年來因由東南亞地區，進口廉價蜂產品競爭再加上蜂蜜減產收入降低，有些蜂農紛紛改行，政府農業官員也知事態嚴重，並給予各項獎勵措施，如補助養蜂器材及器具、、、等。

法國和西班牙地緣遼闊，大都以游牧方式養蜂，只少數以定地養蜂。規模較大養蜂戶都有自用 8.8 噸以上的大卡車及堆高機，利於搬遷。每戶的養蜂箱數約 250 箱 – 1200 箱。蜂產品以蜂蜜、蜂膠、花粉為主。一個養蜂戶人數由 1-5 人組



(參觀越冬養蜂場)

成，蜂農們常常結合蜂友，成群結隊互助搬遷、採蜜。

### 不生產蜂王漿

法國生活水平、工資均高，生產蜂王漿不符合成本。除非有特定人需求而生產，本產蜂王漿每公斤售價約 150—180 歐元（相當台幣 6000—7200 元），而進口的蜂王漿受只需約 2000 元台幣。（多數由中國進口）。



### 電動方式採蜜

台灣養蜂因採蜜其短，生產蜂王漿期短，蜂農一般都使用平箱式養蜂（單層），而法國、西班牙養蜂都以繼箱式養蜂，採蜜期間將蜂箱連續往上疊起，最高連續五層。在花期將結束前，將所有蜂蜜巢片取出運回工廠，以電動離心方式採收，割開巢蓋所離出之新鮮蜂蜜，含水分率約 17-20% 之間，可不需經過機器濃縮，即可裝瓶出售。

### 商品蜂蜜標示

法國、西班牙蜂蜜成分標示和我國家（CNS）甲級蜂蜜標示相似，惟有水分含量略有差別，法國蜂蜜甲級含水分不得超過 18%，食用期限為三年。西班牙甲級含水分不得超過 20%，食用期限 18 個月。

台灣近幾年有舉辦龍眼蜂蜜評審，提升蜂蜜品質並增加公信度，讓消費者安心選購，有助於增加蜂蜜銷售進而高蜂農收益。法國政府也有類似鼓勵蜂農生產優質蜂蜜，以提高消費者購買意願，採用檢驗認證方式，只要檢驗合格之蜂蜜即發給標籤；俗稱紅色標籤；標籤內標示製造日期、產地、水份、HMF、澱粉酶值、生產者、地址、電話等。法國亦重視蜂蜜新鮮度，HMF25 以上的蜂蜜，保存期限只有 18 個月。發認證標籤單位為「研究食物協會」。每瓶售價 125 公克售價 9 歐元（台幣約 360 元），市場購買反應極佳。

在法國、西班牙「合成蜂蜜」是不可標示稱為「蜂蜜」，反觀台灣「合成蜜或調和蜜」充斥著市場，更以得到 ??? 獎 ??? 檢驗背書，投保 ??? 萬責任險，來欺瞞消費者，魚目混珠行為真可悲，我們也該學學法國、西班牙的誠實標示才行。



## 蜂蜜的食用及多樣化產品

在法國、西班牙食用蜂蜜是非常的普遍，為家家戶戶必備之甜食調味品，在一般的傳統市場、超級市場、蜂產品專賣店都可買到蜂蜜產品。餐桌上必備的有純正蜂蜜或是加味蜂蜜（如蜂蜜橘子醬、蜂蜜覆盆子醬、蜂蜜花生醬、蜂蜜核桃果醬



(傳統市場蜂蜜攤位)

等)，以替代果醬。超級市場內常見蜂蜜加工品有：蜂蜜冰淇淋、蜂蜜蛋糕、蜂蜜巧克力、多口味的蜂蜜糖果、餅乾類。尤其是以蜂蜜、牛奶、核桃製成的牛軋糖最為盛名。我們也參觀最為特別的「蜂蜜糕點專賣店」，店舖內所有糕點、糖果都是蜂蜜製成的，口感甜而不膩蜜香圓潤，購買客戶，多生意興隆。

## 結語

此次法國及西班牙尋蜜之旅深深體驗到他們蜂蜜的標示非常清楚，如：品名、生產地（國產價格高於進口約二倍）、生產者、地址、連絡電話、保存期限都有明確標示。且在蜂蜜多樣化加工產品，形成蜂蜜專賣店，以多樣化產品吸引各階層消費者等，都值得我們參考及借鏡。