

黄昏の マウント・イーデン



夜は、ハーバーサイドのシーフードレストランへ。鯛 Bream をオーダーするのに、一苦労。笑える裏話は内緒。

20 時、ホテルを出発し、早朝の関空に向かうグループの皆さんをお見送り（岡山の 16 人、ホキアングにホームステイした屋久島高校生 8 人と教員・副町長と役場職員 4 人）。

5/20. ツアー最終日・ワイタケイ原生林の養蜂場とワイナリーを訪ねる

カーレン&テリーさんの蜂蜜工房と自宅

自分達で作ったという自宅周囲には、大小 4 匹のワンちゃん達が、ワンワン、ウロウロしての見張り番。一時、怖い！ 羊や猫ちゃんも。

マヌカは風味豊か、甘く香ばしかった。



マヌカの樹木が生い茂る森の養蜂場で、蜂蜜についての説明をしてくれました。例えば、蜂蜜は高温で成分が分解され、抗菌力などが低下するので体温程度以上にしない・蜂蜜の種類は色や香りでわかる・蜂刺され対策など。

Kia Ora!



ワイナリー訪問・No1



NZ は秋、ワイナリーの庭と、裏のブドウ畑

