



店内では蜂蜜の他に、可愛いデザインの蜜ろうも販売。

カレーをメインにした週替わりのランチは数量限定。「カレーやピクルスにもハチミツを使っています」と由香さん。

大村湾の恵みをいただく
美味しいものめぐり

206 ROUTE ▶ ハチミツ農園 Poco Toscana

大パノラマといただく ハチミツ&カレー



大村湾の恵みをいただく 美味しいものめぐり Poco Toscana



大村湾をバックにカラフルな巣箱が並ぶ風景は、まるで外国のよう。

国

道から車で約十分。長崎市長浦町の山道を上った先に「ハチミツ農園 ポコトスカナ」はある。車を降りて驚き！大村湾を見下ろすその風景は、まさに絶景だ。オーナー夫妻の福岡洋典さんと由香さんは、会社員時代にロンドンで長く過ごした経験から「平日は都会で働き、週末は田舎でのんびり」というロンドンの人のような暮らしがしたいと考えていたという。

その後、長崎での生活を経て、東京へ異動するも、都会にはもう住めないと、洋典さんは早期退職を決意。以前、購入していたこの土地で農的暮らしをスタートした。自ら切り拓いた



「ここから見る朝日もきれいですよ」と笑う福岡洋典さん・由香さんご夫妻。

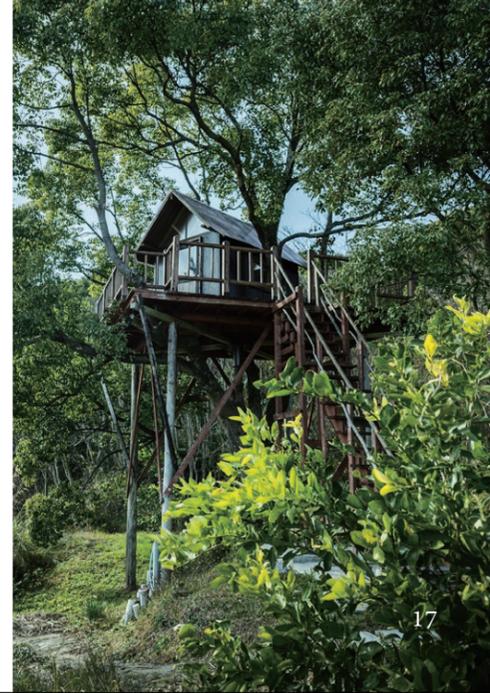
土地で、オリーブ農園を目指して三百本の苗木を植えたものの、気候が合わずにうまく育たなかった。その代わり、オリーブの無農薬栽培を証明するため、飼った西洋ミツバチが美味しい蜂蜜を作ってくれたことから、養蜂へと舵を切ったという。こちらの魅力は、テイスティングして気に入った蜂蜜を購入できること。この日は二〇二二年の六月六日と二十二日のものをいただいた。わずか十六日しか違わないのに、香りも味も全く違うことに驚く。「この辺りでは四月の桜に始まってシイの木、ミカン、ハゼ、センダン、クロガネモ

チ」と、梅雨まで少しずつ時期をずらしながら次々に花が咲きます。だからたった十六日でもミツバチが蜜を吸う花の種類が異なるため、味は随分変わるんです」と洋典さん。こうした蜂蜜談義も実に楽しい。大村湾を眼下に望みながらい

ただくのは、由香さんお手製のカレーをメインにしたランチ。由香さんは「ロンドンにはいろんな国の料理店があります。旅行先で食べた料理も含め、その味を再現できたらと思って」と話す。ミツバチの巣箱といえば、木目のものと思いついていたが、養蜂場には色とりどりのおしゃれな巣箱が並んでいる。その理由を洋典さんは「楽しくやりたいから」と笑う。そして由香さんは、ここでの暮らしの魅力を「季節が分かること」と言う。田舎暮らしを楽しんでいるというより、生きることそのものを楽しんでいるお二人。その姿に、美味しい蜂蜜ができる理由が分かった気がした。



ポコトスカカナの外観。二階のデッキからの眺望は最高！



敷地内には、洋典さんが仲間と作ったというツリーハウスも。