Couper la cire de miel pour extraire le miel- L’abeille du Japon

Les apiculteurs traditionnels japonais utilisent une ruche en boîte à
étages qui n’a pas de cadres, ce qui favorise l’utilisation des méthodes
traditionnelles plutôt qu’une centrifugeuse

La boîte à miel est placée dans un grand récipient en plastique avec un
couvercle, à l’intérieur duquel se trouve un support en acier inoxydable de 6,5
cm de haut qui permet au miel de tomber dans le récipient sans se répandre sur
la boîte en bois.

La couleur et la saveur du miel dépendent des sources de
nectar et de la saison, le miel plus foncé étant surtout produit en automne et
ayant une saveur plus prononcée que le miel clair produit surtout au printemps.

La cire de miel comporte deux sections, chacune étant découpée pour que le miel
s’égoutte naturellement dans chaque section, et ceci est fait de deux côtés de
la boîte.

La boîte est laissée toute la nuit pour que le miel s’égoutte
naturellement par gravité. Cette méthode d’égouttage permet d’obtenir environ
70 % de miel. Le reste du miel est obtenu en le pressant à partir de la cire de
miel.