

ぐるっと首都圏

食べる つながる

栄養満点 屋上の極上な味

全国に広がる「都市養蜂」

東京・銀座のど真ん中でいま、ハチミツの収穫作業が真っ盛りだ。1階建てビルの屋上にあるNPO法人「銀座ミツバチプロジェクト」の養蜂場。日比谷公園や皇居、浜離宮へ花粉を求め、はるか頭上を飛ぶ小さな蜂の存在に買い物客らは気づかない。栄養満点のハチミツは、カステラなど多種多様な「銀座ブランド」の原料にもなっている。【高橋昌紀】

東京・銀座 ハチミツ

「ブンブン」。2ヶ月足らずの蜜蜂たちが舞う。幅4尺、奥行き3尺ほどの小さな養蜂場。積み上げた14個の養蜂箱では5群、推定約20万匹の蜂が暮らす。「攻撃とられるような行動をしなければ刺されませんよ」。田中淳夫理事長は、蜂がびっしり取り付いた「巣脾枠」を箱から引き抜き、ミツのたまり具合を



びっしりと固まった銀座の蜜蜂。健康チェックも重要だ—いずれも東京都中央区銀座で

「ブンブン」。2ヶ月足らずの蜜蜂たちが舞う。幅4尺、奥行き3尺ほどの小さな養蜂場。積み上げた14個の養蜂箱では5群、推定約20万匹の蜂が暮らす。「攻撃とられるような行動をしなければ刺されませんよ」。田中淳夫理事長は、蜂がびっしり取り付いた「巣脾枠」を箱から引き抜き、ミツのたまり具合を



蜂の飛び範囲は半径約3メートルにも及ぶ。春はサクラ、初夏はユリノキやエンジュなど求める花が異なるため、ハチミツの味も季節ごとに違うという。「銀座ブランド」のハチ

ミツを売りにするからには、高品質を維持しなければならぬ。養蜂場での収穫基準は、糖度70以上と厳格だ。百貨店の松屋銀座と「コラボレーション」し、純粋なハチミツ製品のほか、カステラやシュークリーム、ケーキなどに使われ、銀座の味を演出している。同NPOは養蜂を軸とした

「ピーガーデン（蜂庭）」運動を理念に掲げる。屋上緑化は蜂にももちろん、都会の間にも優しい。松屋銀座の屋上などでサツマイモを育て、「銀座産焼酎」の商品化にもつなげた。「ハチミツが取れるのは健全な自然の生態系が維持されている証拠」と田中理事長。「まだまだ『耕作放棄地』はある。極上な屋上の味を届けていきたい」

MAINICHI 新毎日 6月14日(木) 2018年(平成30年)



収穫したばかりの銀座のハチミツ

◇取扱店◇ 松屋銀座（東京都中央区銀座3、03・3567・1211）などで購入できる。7月27～29日は紙パルプ会館で「はちみつフェスタ2018」（日本はちみつマスター協会主催）を開き、ハチミツ販売やセミナー、屋上養蜂場の見学会などを予定する。一部のイベントは参加費が必要。