

新ブランド？ 銀座産ハチミツの味



今回集まったのは、ソメイヨシノ、ユリノキ、トチノキ、菜の花などのミツ。巣箱は、6月中旬にはいったん撤収されるが、来春、また銀座へ戻ってくる(左が養蜂家の藤原さん)

高層ビルに囲まれた東京・銀座の空を今春、ミツバチが飛び交い、2か月余りで100キロモのハチミツが収穫された。このユニークな「銀座ミツバチプロジェクト」は、自然を伝えたい養蜂家と、銀座を活性化したい人々の思いから生まれた。

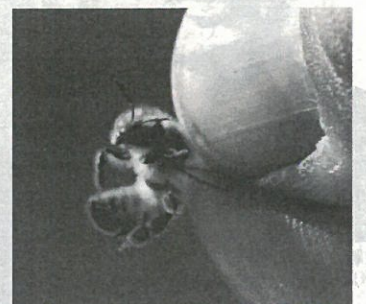
日本一有名な繁華街にミツバチを放して、メード・イン・ギンザのハチミツを作る。3月末にスタートしたこの計画は、当初の収穫予想の倍にあたる100キロを集めた。それはばかりか、相次ぐマスコミ報道で環境省も興味を持ち、外食産業などから引き合いが来る人気ぶりだ。

「環境に無関係と言われてきた銀座が、こんな形で注目されるようになって……」

銀座に勤める会社員で、プロジェクトの世話人、田中淳夫さん(48)は苦笑しつつも感無量の様子だ。この人が、養蜂家に協力してもらいながらミツバチを育ててきたのだ。

高さ45階の11階建てのビル「紙パルプ会館」の屋上に、ハチの巣箱が運び込まれたのは、3月28日のこと。記者はその日、「こんなところでミツバチを放して大丈夫？」

と、まだ半信半疑だった。屋上は排煙ダクトや階段などで狭苦しく、



こんな体で約2キロを往復する。日々、巣箱の中で、働きバチは1000匹が死に、2000匹が生まれるという

高速道路の向こうに、日比谷公園や皇居、あるいは浜離宮の緑は見えないものの、周囲はビルだらけ。

しかし、そんな思いをよそに、計3万匹の西洋ミツバチは、巣箱から飛び出していった。そして、2時間もたつと花粉とミツを抱えて戻り、せっせと巣箱に運び始めた。

「都会の人は、自然と自分を分けてしまう。自分が生き物のサイクルに入っていることに気づいてほしい」

盛岡市から来た養蜂家の藤原誠太さん(49)は、そう言った。

地域活性化の勉強会から

それにしても、なぜ銀座でミツバチなのか。

国内外の地域間競争が激しくなるなか、田中さんは、「このままでは上海などに勝てない」と危機感を募らせ、地元「銀座食学塾」や「銀座の街研究会」のメンバーで魅力的な街にするための勉強会を続けた。会合は2年間で20回余りにもなり、その過程で、養蜂家の藤原さんに出

会った。

プロジェクトが始まる前には、「ハチがビルや街にいる人を刺すのでは」などと不安を訴える声が上がった。世話を担当する田中さんにも、「仕事の合間にできるのか」という心配があった。

しかし、「案ずるより」である。銀座は、農業のある場所では生きられないミツバチにも、もちろん人にも優しい街としてPRができ、藤原さんも、この東京で、身近な自然を伝えることができた。

この銀座ハチミツは、銀座に足を運んで初めて口にできる。6月17日までは「三笠会館」(5丁目)で銀座ハチミツを使ったカクテルとソフトドリンクを、「アンリ・シャルパンティエ」(2丁目)では6月いっぱい、菓子それぞれ販売する予定だ。いずれも、各店のバーテンダーやパティシエが自分で巣箱から採ミツする。地元和菓子店などでも商品を企画しているほか、ハチミツ以外では、銀座教会(4丁目)が蜜蝋を使ったキャンドルを、今年のクリスマスに使うことを検討している。

西洋ミツバチの寿命は、わずか40日。1匹が一生涯に運ぶミツの量は、茶さじ半分程度にすぎない。そう聞いて懸命な働きバチの姿を見ていたら、サラリーマンであるわが身に重なる、切なくもかわいかった。

(本誌 京極理恵II写真)

