

INSIDE

Vol.
28

そのチャレンジを、未来のために。



未来ラボへようこそ
自分と社会のために学ぶ、
正しいお金の使い方。

社会、ちょっと見
木更津の人々と
つながり、学び、成長へ！

ゆるっとトーク
みんなを巻き込み、一緒に進む、
私たちのチームづくり。

知の実践FIELD

ミツバチと人が共生する、
国府台 bee Garden!

こうの だい ミツバチと人が共生する、国府台 bee Garden!

創立100周年に向けて学内でワイン造りをめざす「CUC100ワイン・プロジェクト」が、都市養蜂に挑戦。
自然に学び、地域に貢献しようと活動する学生に、その想いやめざすものを聞いた。

ぶどう栽培に加えて、蜂の飼育?!

3月28日はミツバチの日。この日、CUCの屋上から約1万匹のセイヨウミツバチが飛び立った。「国府台 bee Garden」の放蜂式が行われたのだ。現在、巣箱は5つ、多いときには約15万匹のミツバチが、CUCで暮らしている。「まさか大学で蜂を飼育することになるなんて、思ってもみませんでした」と言って笑うのは、CUC100ワイン・プロジェクトの浅見さんだ。

内棟といわれる巣のチェックから採蜜まで、彼氏がリーダーとなって、学生の手で行われている。その指導を行っているのは、銀座や丸の内ビルの屋上でミツバチを飼い、都市養蜂のバイオニアといわれる「銀座ミツバチプロジェクト」副理事長の田中さんだ。

学生の取り組みについて、田中さんは「蜂を怖がらず、素手で巣を扱う学生もいるくらい、みなさん責任をもって取り組んでくれています。採蜜も予想以上で、たいしたものですよ」と評価する。

すでに学内でソーラーシェアリングをしながらぶどうや

野菜を育てているCUC100ワイン・プロジェクト。なぜ養蜂も始めたのか? プロジェクトの代表を務める小西くんは語る。「もともとCUCでは、銀座ミツバチプロジェクトが主催する『銀座手Rockプロジェクト』に賛同し、屋上緑化のためにサツマイモを栽培して焼酎にする活動を行いました。そのご縁で田中さんから都市養蜂について話を聞かされ、ぜひ挑戦したいと思いました。街路樹や公園の花から蜜を採る都市養蜂は、地域の環境緑化だけでなく、活性化にもつながります。ぶどう栽培を通じて地域貢献をめざすワインプロジェクトと、相通じるものがあると感じたのです」

浅見さんが語るのは、農業の視点から見た養蜂の意義だ。「ミツバチはポリネーター（送粉者）といって、農作物の受粉に欠かせない生き物です。温暖化や農薬の影響でミツバチが減ると、食糧危機を招くとも言われています。都市養蜂はそうした農業や自然の仕組みを学ぶいい機会になります」

慣れにくくかわいひミツバチ。生き物を相手にする責任感も。

「では、実際の蜂の飼育とは、どんなものなのだろう? 「まず週に2回、巣の内様を行います。これは巣の状態を

チェックするため、蜂が元気に動いているか、病気の元になったかいないかなど、丁寧に見ていきます。最初は難しかったのですが、だんだんコツがわかってきました」と浅見さん。

「女王蜂がいるかどうかの確認も大事なポイントです。卵を産む女王蜂がいなくなると、その群がどんどん減って蜜が採れなくなってしまう。一度、女王蜂がいなくなったことがあったのですが、幸いことに新しい女王蜂を孵化させることができました。内様は1週でもいいのですが、私たちは見逃しがたいよう週2回チェックして、不明点があれば写真を銀座ミツバチプロジェクトに送って相談しています」

蜂に刺されることはないのだろうか? 「ミツバチは通常は人を刺さないのですが、何かの拍子に刺すこともあり、その対策として防護服を着ています。でも、蜂と触れ合っているとだんだんわくわく見えてくるんです。僕なんかスマホの待ち受けにしちゃってます」と小西くんは笑う。「人間は刺されても死なないけど、蜂は刺したら自分も死ぬしまうので、逆に申し訳ないですね」と浅見さん。

「人間にとって大変なのは暑さです。夏に防護服を着るとやっぱり暑い! その対策として朝早い時間に内様をしているのですが、自宅が遠い学生は大変です。でも、自分たちがやれば誰もやる人がいないですし、生き物を飼っている」と

いう自覚や責任は、全員が感じていると思います」

手応えを感じた、はちみつの収穫。地域のお店とのコラボ商品も。

蜂を飼う醍醐味は、やはりはちみつ収穫です。「最初に採取したときは本当に感動しました。あの果のどこからこんな?と思うくらい大量に採れて、苦労しただけだったなって」と、浅見さんは興奮を隠さない。

これまでに採蜜は4回、26kg(4/22)、43kg(5/12)、56kg(6/1)、43kg(7/1)と、順調な収穫量を維持してきた。「ミツバチの群が増えたことで、採れる量も増えたのかな」と思い、月ごと味や色が違うのも面白い。4月はキャンバス付近の桜が中心で、5月6月はまた違う夏の味。7月はマイルドでスイート。自然の不思議を感じますね」

小西くんは「収穫の手応えは大きいですが、はちみつを採って終わりで、僕らが関わる意味がありません」と言う。「どれだけ地域を巻き込み、地域を盛り上げる新しい価値を生みだせるか、ここから勝負です」

その言葉通り、すでにはちみつを使ったコラボ企画がいくつも進んでいる。地元市川にある老舗洋菓子店「モンペリエ」の

はちみつクラブや、欧風料理店「ラドルチェ・ヴィータ」の新メニューは6月に発売を開始。さらに、CUCの卒業生が設立したクラフトビール醸造所「まるやブルワリー」では、10月からハニービールが発売される予定だ。

「モンペリエさんやラドルチェ・ヴィータさんも、はちみつの魅力が伝わる商品を作ってください。メニュー名やパッケージで僕らの想いが伝わるように考えてくれました。一緒に作っていったのがうれしかったですね」と小西くん。

浅見さんは、収穫量を確保できてはっとしたという。「コラボ企画では、はちみつが採れる前から協力を約束してくださったお店もあり、期待に応えられるか不安もありました。結果的に多くのはちみつが採れて、蜂に感謝ですね」

めざすのは、国府台地区を誰も置き去りにしない街にすること!

国府台 bee Gardenの活動は、はちみつを使った商品企画に止まらないと小西くんは言う。「今後、周辺にある中小学校の生徒を招いて養蜂を授業してもらい、地域の自然について学んでもらうと考えています。また、近隣にある『ふわふわベーカリー』との交流も進行中

です。そこは障がい者の就労支援施設なのですが、はちみつを使って障がいの方と一緒に商品を開発したり、そのパンを一緒に売ったりすることで、誰も置き去りにせず、多様な人たちが互いに寄り合う地域をつくりたいんじゃないかと考えています。めざすのは地域の人々をつなぎ、その人々から頼りにされる大学です」

浅見さんは、これからの養蜂についてもっとしっかり学びたいと気を引き締めている。「ここまででは驚くほど上手になりました。でも私たちは、ぶどう栽培の経験から、自然の厳しさを知っています。養蜂の場合、夏からのスズメバチ対策や、秋からの越冬の準備もあります。来年以降もはちみつを収穫できるように、後輩にもしっかり伝えていきたいですね。私は実家が農家なので、農業と地域社会とのつながりや、6次産業などのビジネスについても、活動を通して学んでいきたいです」

はちみつを販路に伸ばしたパッケージのラベルは、プロジェクトメンバーが意見を出し合ってデザインした。ラベルに描かれているのは、国府台の空をミツバチが安全・自由に飛び、人と自然が調和し、すべてが生き生きと暮らす街の様子だ。そんな壮大な目標をめざして、プロジェクトはこれからも続いていく。

ミツバチが飛ぶのは巣箱から3km四方。そのエリアに咲く花の蜜が、はちみつの味になります。ワインの世界では味に影響もたらす土壌の個性を「テロワール」といいますが、まさにそれと同じです。国府台の魅力が詰まったはちみつで、地域を盛り上げていきます。

特定非営利活動法人 銀座ミツバチプロジェクト 副理事長 田中 淳夫 さん

農業と社会との関わりを考えた人、地域貢献活動をしたい人、商品開発をしたい人——CUC100ワイン・プロジェクトには多彩な考えを持つ学生が集まり、ユニークな活動をしています!

CUC100ワイン・プロジェクト 養蜂局長 浅見 乃純 さん
人間社会学部 3年 福島県立青万高等学校出身

CUC100ワイン・プロジェクト 学生部長 小西 健太郎 さん
人間社会学部 3年 秋田県立六郷高校出身



「写真で紹介!」
国府台 bee Garden

展覧に登場するミツバチ。よく見るともふもふして可愛らしい。

6月18日に行われた総会で、蜜量から蜜種は、はちみつを試しもらった。

通分距離から出るのははちみつが、陽光浴びてキラキラ輝く。

電話はちみつは、学生がラベルをデザイン。そこにミツバチが飛ぼう。

※卒業生(1次卒業生)が加工(2次卒業生)が販売(3次卒業生)まで行い、新たな価値を生みだすこと。1x2x3次となる。

探蜜時は、糖度計で糖度を確認。基準値以下なら、目をあためて熟成させる。

CUC生が関わった商品にもラベルをデザイン。そこにミツバチが飛ぼう。

6月時点で、地域コラボ商品

学びの解説

- 大学周辺環境 選別による緑化や生態系維持 蜂蜜
- CUC100ワイン・プロジェクト 学生チームによる 国府台 bee Garden
- 国府台地域の商店や住民
 - 蜂蜜を使った商品の共同開発
 - 子どもたちへの環境教育
 - 地域と協働した緑化活動
- 地域に頼られる大学に
- 6月時点で、地域コラボ商品
- 国府台ミツバチプロジェクト
 - 2006年にスタートしたNPO法人。銀座を中心とする学生が中心となり、はちみつを産出する。さらには環境緑化を通じた様々な活動にも取り組んでいる。
- 主幹はちみつにしてはちみつクラブ
副幹は 国府台ミツバチプロジェクト
在籍メンバーのメンバー
一週間の販売とCUCの思いを込めたはちみつを販売
協力店 欧風料理店「ラドルチェ・ヴィータ」