NEWS 大地を守る
October 2021
VOLUME 415
10

旅する養蜂家

花の開花を追って、九州から北海道へ。転地養蜂というスタイルで養蜂を続けている藤井養蜂場（福岡県朝倉市）の採蜜の現場を訪ねました。

藤井養蜂場の３代目、社長・藤井高治さんと飛び交うハチたち。８月上旬、北海道・阿寒湖の近くの採蜜現場で。

1 撮影時は蕎麦のはちみつの採蜜。巣枠を引き抜く。ハチをふるい落とすにはコツがいる。
2 ハチを大人しくさせるために煙をかける。
3 ミツバチは保存のためにはちみつの上に蜜蝋で蓋をする(通称ミツブタ)。これを切り取る作業はベテランが担当する。
4 遠心分離機にかけて、巣枠に溜まったはちみつを採る。
5 遠心分離機から流れ出てくるはちみつ。ミツブタなども一部混じった状態。
6 白と赤の網を二重にかけて濾し、異物を取り除く。重労働だ。
7 若手代表の４人組。養蜂業の未来を担う希望の星たちだ。

花香る純粋はちみつ

ミツバチと共に全国を旅して

林道から少し入った山中に、並ぶ巣箱。ミツバチたちがせっせと出たり入ったりしています。北海道、阿寒湖のほど近く。ここでハチたちは菩提樹の花の蜜を集めています。

「よう働きますよ、ハチは」

そう話すのは藤井養蜂場(福岡県朝倉市)の社長、藤井高治さん。ハチたちとこの地にやってきたのは6月の終わり頃です。4月には鹿児島・熊本でレンゲのはちみつの採蜜から始まり、5月には青森でりんご、6月には秋田でトチ・アカシアのはちみつの採蜜を経て、そして北海道へと旅してきました。このように、各地の花の開花の時期に合わせて場所を移り、ハチたちを移動させながら採蜜する養蜂のスタイルは、転地養蜂と呼ばれています。藤井養蜂場の創業は1909年。専業養蜂家として、藤井さんの父親の代から転地養蜂のスタイルを続けてきました。

採蜜に当たる10人ほどのメンバーは20代のフレッシュな若手から、70代のベテランまで。約半年の間、寝食を共にしながら、花を追って全国を移動します。大型トラック数台で、ハチも一緒にお引越し。そのハチの数は約2000群、6000万匹にもなると言います。

養蜂家の1日は朝早く始まります。早い時には明け方2時には起きて、巣箱のある森まで移動・準備をし、4時頃から採蜜を始めます。ハチたちは24時間営業。集めた花蜜を、夜のうちにバタバタと羽を動かし、水分を飛ばして濃縮することで、はちみつにしていきます。

昼を過ぎると、その日に集めた蜜が混ざるため、はちみつは薄くなります。朝のうちに採蜜をすることで、濃いはちみつを採ることができ、そしてその後も引き続きハチが働き続けるのだと言います。

採蜜の現場では、メンバーそれぞれに役割分担され、作業が進められていきます。巣箱には、巣枠と呼ばれる9枚の板が並んでいます。外した巣枠から、ロウで蓋をされた部分を切り落とし、遠心分離機にかけます。そうしてできたてのはちみつを集めたら、二重にした網で濾して、一斗缶に詰めていきます。

菩提樹、えんじゅ、蕎麦など多種類の花から採蜜

北海道産純粋蜂蜜（450g）

2024　68ポイント

450g　2,759円（税込2,980円）

藤井さんたちのお気に入り
上品な色味、風味、甘み

国産純粋蜂蜜 アカシア

1408　39ポイント

180g　1,550円（税込1,674円）

女王バチのみが食べることを許される
完全食であり“命の源”

国産ローヤルゼリー カプセル

1685　160ポイント

16.2g（270mg×60粒）
6,382円（税込6,893円）

1日に2〜4粒が目安。
常温保存でOK。

㈲藤井養蜂場（福岡県朝倉市）
※1歳未満の乳児には食べさせないでください。
※同時配布の『カタログ大地を守る』と
お買い物サイト143号も合わせてご覧ください。

8 森に並べられた巣箱。周囲には熊よけの電柵が張られている。最盛期にはこうした設置場所を1日に8カ所も回って採蜜することもある。

9 白い蕎麦の花が咲いている蕎麦畑。ハチたちの仕事場だ。

10 8月下旬に北海道の道東で咲き始める「オオハンゴンソウ」。

11 数日前に採ったばかりの菩提樹のはちみつ。口に入れると風味が一気に広がる。

12 北海道に遠征しているメンバー。中央の2人が藤井高治さん・幹久さん親子。

ミツバチが作ったそのままのはちみつ

一連の流れは、原始的で、機械化はできない作業ばかり。生産部長を務める息子の幹久さん曰く、

「作業は祖父の時代からほとんど変わっていません。変わったのは、遠心分離機にモーターがついたぐらい」

ハチのテリトリーに上がり込んで作業をするため、テキパキと作業しないとハチが荒れてくるのだと言います。

「昔は手袋をしなかったから、1日に100カ所も200カ所も刺されましたよ」

と、なんでもないことのように藤井さんも話しますが、危険と隣り合わせな重労働です。

ハチは特殊な生態を持つ生き物です。生涯産卵を続ける1匹の女王バチと、その子どもたちである、「働きバチ」の雌バチ、繁殖の役割を担う雄バチでコロニー（群）を形成して暮らします。働きバチは、その日齢によって役割が異なり、巣作りから子育て、掃除、餌場の偵察、採餌など、その名の通り様々な働きでコロニーを支えます。花の蜜を集めてくると羽ばたきで水分を蒸発させます。

こうしてできた自然のままのはちみつが「純粋はちみつ」です。純粋はちみつは、ミツバチが加工・貯蔵したそのままのものなので、元になった蜜源、花の種類によって、色も香りも味も異なります。例えばアカシアならさらっとして薄い色のはちみつに、菩提樹ならさわやかで黄金色のはちみつに、蕎麦なら濃く黒っぽい色のはちみつになり、黒糖のような風味がします。

養蜂の現場は、自然とともにあります。農薬の影響、気候や環境の変化、そうしたものに真っ先に影響を受けてしまいます。

花粉媒介の重要性

農薬の影響もありハチを失ったことが何度もありますが、長い間、農薬の養蜂への影響は「関連性がはっきりしない」とうやむやにされてきました。それでも県や国に何度も訴え続け、現在ではやっと、ハチを殺してはいけないという認識のもと、使用農薬や使用期間などの情報が共有されるようになりました。

それは、ハチが自然界、また農業で果たす花粉交配の役割の重要性が理解されてきた結果でもあります。ハチの花粉媒介による経済効果は国内で4700億円※1、世界では66兆円※2という試算があります。ハチなしには、多くの作物に実りが訪れないのです。

ハチを通じて、自然と共に生きてきた養蜂家たち。

「昔と比べて、春にはモンシロチョウが飛ばない。秋にはトンボも飛ばない。蜜が採れんようになりました」

藤井さんは危機感を示しますが、それでも少しでも多くはちみつを採れるよう工夫を重ねてきました。

藤井養蜂場の強みは、「ハチがいい」ことだと藤井さんは胸を張ります。採蜜が終わる秋以降は、ハチ作りの作業になります。翌年の採蜜用の女王バチを育てるのです。

「ハチは子どもみたいなもんです」

という藤井さんですが、育てているのはハチだけではありません。ここで修行し巣立っていった養蜂家が、国内外に200人以上います。

養蜂を守り、ミツバチを守ること。それはすなわち自然を守ること。自然とともにある正直なはちみつ作りで作られたひとさじのはちみつは、口に入れた瞬間、強烈な風味とともに私たちに大事なことを訴えかけてくるようです。

※1　農業環境技術研究所の推定。2016年

※2　IPBES（生物多様性及び生態系サービスに関する政府間科学政策プラットフォーム）による報告

Photo : Taro Terasawa　Text : Yuki Takahashi　Design : Better Days

ソーシャルレポート

今号は、長年続く産地交流イベント
「山形村短角牛べこツアー」についてのレポートです。

短角牛と山形村、39年目の交流

自然の中で育つ牛を求めて

大地を守る会が岩手県久慈市山形町(旧山形村)の山形村短角牛の取り扱いを始めたのは、1979年でした。当時から牛肉と言えば霜降り肉で有名な黒毛牛が最上とされ、赤身がちの短角牛は肉牛としてはそれほど需要がありませんでした。短角牛は春になると山に放たれ、牧草を食み、冬になると山から下りて牛舎で冬を越します。そのような自然の生態に近い飼い方の牛はとても珍しく、それこそが大地を守る会が求めていた牛肉でした。短角牛は南部赤牛とイギリスのショートホーン種が掛け合わされてできた四大和牛の一つですが、もともと南部赤牛は、沿岸部と盛岡など内陸の町を結ぶ商隊の荷役牛として利用され、塩や魚、薪や炭を運んでいました。肉牛としては後発でしたが、自然に近い飼い方で残されていたのです。

生産の現場を知ることは大切なこと

作る人と食べる人を結ぶのが大地を守る会のもう一つの仕事。1983年から産地交流ツアーを始め、短角牛と生産者を紹介してきました。最初期のツアーは、大地を守る会の社員自らがハンドルを握り、消費者の皆さんを乗せて東京から岩手まで走り、これからの短角牛や山間地農業をどうするのか熱い議論を重ねてきました。ツアーは回を重ねるごとに、牧野見学や白樺林散策、豆腐作りなど、村の生活全体を紹介する形に進化してきました。今や生産者の世代も交代し、新世代が伝統を引き継ぎながら短角牛の飼育に励んでいます。安心・安全な食を守るためには、顔の見える関係が大切です。この2年コロナ禍で現地を訪問できていませんが、オンラインツアーでも短角牛と生産者の魅力を伝えていきたいと思っています。

1 短角牛に味噌玉を与える体験にどきどき。
2 短角牛は夏を雄大な牧野でのびのびと過ごします。
3 ロープを使った木登り体験。子どもも大人も体験できます。
4 ツアー最終日には、郷土料理「まめぶ」を食べて生産者と交流会。

今年はオンラインで開催します！

短角牛と生産者に会いに行く！

秋の山形村短角牛オンラインべこツアー 2021.11.6(土) 15:00〜19:00

大地を守る会 定期会員限定

毎年恒例の産地交流ツアー「山形村短角牛べこツアー」。今年で39回目を迎える長寿イベントのバトンは、昨年に引き続き今年もオンラインでつなぎます。これまで夏に岩手県久慈市山形町を訪問してきた際には、牧野でのびのびと過ごす山形村短角牛を見たり触れたりしましたが、今年は秋ということで、山から下りてきた牛たちがゆったりと牛舎で過ごす日常をライブ中継します。また、久慈市の郷土料理の代表格「まめぶ」作りが学べる農家ごはん講座も実施します！　山形村短角牛肥育部会のメンバーも、皆さんと会ってお話しできることを楽しみにしています。オンラインでも短角牛の里の暮らしが感じられる4時間を、秋の思い出としてゆったりとお楽しみください。

DATA
集合場所‥‥Zoomでの配信
訪問先‥‥‥‥岩手県久慈市山形町
生産者‥‥‥‥山形村短角牛肥育部会のメンバー
参加費‥‥‥‥1組2,000円
※農家ごはん講座用のまめぶ作り体験セットを含みます。
※事前振込です。
定員‥‥‥‥‥30名
申込締切‥‥10月24日（日）
主催‥‥‥‥‥大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション室、岩手県久慈市、JA新いわて

※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※「Zoom」を使用したオンラインでの開催となります。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいします。「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問合せください。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。
※農家ごはん講座用のまめぶ作り体験セットは、事前にご自宅まで宅急便にてお送りいたします。また、その他必要な材料等は、事前にメールにてお送りいたします。当日までにその他必要な材料をご準備ください。

1 牛たちも皆さんを待っています。
2 岩手県久慈市の郷土料理「まめぶ」の作り方を、地元のお母さんが教えてくれます。久慈の味をおうちで楽しみましょう♪

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。 ▶▶

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会 検索

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問合せ
オイシックス・ラ・大地　ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項
当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8

大地を守る会 DAICHI WO MAMORU KAI
発行　オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513

編集後記 ↓ ミツバチの減少、混ぜ物や産地の偽装など、はちみつ業界では世界的にさまざまな問題が起こっています。自然に寄り添う正直なはちみつ作りに励み続ける藤井さんたちの姿から、力強いやさしさを感じました。このやさしさが多くの人たちに届きますように。(編集部・大麻)