



## えっ！銀座でハチミツが？

— 銀座産ハチミツのヒミツ —

2006年の春、ひよんなことから銀座のビルの屋上でミツバチを飼うことになりました。

メンバーは銀座で働く人たちばかり。誰一人として養蜂経験はありません。専門家の指導を受けながら、やきもき、ドキドキで養蜂を始めたところ、昨年は150キロ、今年は260キロも銀座産のハチミツが採れたのでした。

### はじめまして、銀座ミツバチプロジェクトです

銀座とミツバチなんて面白い組み合わせだと思われるでしょうか。私たち『銀座ミツバチプロジェクト』は、食についてのシンポジウムを開催してきた「銀座食学塾」と、銀座の街の歴史や文化を学んできた「銀座の街研究会」の有志を中心に集まり、銀座3丁目紙パルプ会館屋上でミツバチを期間限定で飼っている特定非営利活動法人（NPO法人）です。

このプロジェクトは、ミツバチの飼育を通じて、銀座の環境と生態系を感じるとともに、採れたハチミツ等を用いて銀座の街との共生を感じingことを目的としています。

当初は、針のある昆虫を街に放して大丈夫か？、どの程度の蜜が採れるか？など心配の種はつきまosenでしたが、都会の真ん中のこの街で、自然の恵みとしてのハチミツを採る、その採れたハチミツ



で街と連携し、歴史と伝統を持ったこの街ならではの様々な企画に結び付けられるに違いない、と一念発起してスタート致しました。

### おいしいハチミツは朝一番

ミツバチ（働きバチ）は昼間、あちこちの花から蜜を採取し、胃の近くにある蜜嚢（みつづう）といふところに蓄えて巣箱まで運んできます。でもこれはまだ「ハチミツ」ではありません。巣で待たかまえていた別の働きバチに口移して花蜜を渡すと、体内の酵素の働きによって花蜜（主にシロ糖）



はブドウ糖と果糖に変化します。それが巣の奥の貯蔵室に運ばれます。ミツバチは夜の間に、羽ばたきによって水分を蒸発させ、朝になると濃度が増して、私たちが食べるハチミツができていくのです。ミツバチがまた新しい蜜を採取する前に私たち人間が一番おいしくなったハチミツをいただく、というわけです。

そこで、毎週土曜日の朝、メンバーが銀座のビルの屋上に集まり、半日をかけてミツバチが集めてきた一週間分のハチミツを巣から搾る作業を行いました。

