

# はちみつで感じる 自然の味

はちみつには物語がある。  
女王バチと働きバチの主従関係や、帰巢本能を持つミツバチの神秘。  
花や虫、そして人。自然の摂理が絡み合っって生まれる、はちみつ。  
この魅力的なはちみつのストーリーを、養蜂の専門家に聞いた。



## はちみつのお酒 「菩提樹のミード」

菩提樹のはちみつを使った酒。はちみつ特有の香りを残すために花粉や澱(おり)をろ過せずにそのまま瓶詰め。ほのかな甘みと、スッキリした飲み口で、食前酒はもちろん、食事と一緒に楽しめる。「北のハイグレード食品+2015」に選ばれている。

### 株式会社菅野養蜂場

住所 常呂郡訓子府町仲町34番地 TEL 0157-47-4397  
URL <https://honeyfarm-kanno.com>

### 「北のハイグレード食品」とは？

北海道「食のサポーター」と呼ばれる食の達人たちが自ら購入したくなる魅力がある食品として厳選された北海道ブランド。素材や製法などに北海道らしい特性やこだわりがありONLY1の魅力をもった商品が毎年選ばれています。  
(北海道経済部食関連産業室)



## 酒と農業は密接な関係 最古の酒「ミード酒」

農業と酒の関わりは深い。ブドウやリンゴなどの果実、大麦や米、イモやトウモロコシなど多くの酒が農産物から生まれている。その中で最古の酒とされるのが「ミード」と呼ばれるはちみつ酒だ。

この原料を採蜜しているのが訓子府町で4代続く養蜂家の3代目・菅野富二さん。「この町は森林面積が広く、養蜂にとって恵まれた環境。しかも農業などが散布されない場所で、自家採蜜したはちみつだけを製品化しています」と品質への強いこだわりを見せた。

5月のタンポポ、6月はク

繰り返した。

## カナダの養蜂家の 自家製ミード酒に感動

ミード酒に興味を持ったのは、妻の菊枝さんとともにカナダ・アルバータ州へ研修に行った時。「自家製のお酒を出してくれて、それがミード酒でした。おいしくてとても感動したんです」と菊枝さん。訓子府町に戻り、菩提樹のはちみつを使ったミード酒づくりを思い立ち、東京農業大学の永島俊夫名誉教授に相談。その後、同大学のオホーツクキャンパスの協力を得て、レシビ開発まで約2年。はちみつの発酵を花粉で補助する醸造方式で、製造は小樽市の

田中酒造(株)に委託した。「ミツバチは自然環境の変化を敏感に察知します。そして最初に人の目に見える形で教えてくれる環境指標生物です」という富二さんの言葉に、自然の力を借りて営む養蜂業の重要性を知った。いわばミツバチは環境ウオッチャーでもある。

富二さんは、地元の小学校で養蜂教室を開き、養蜂と自然の営みを伝えている。自然とともに生きる「共生」、ミツバチと一緒に働く「協働」。ミツバチが命をかけて採取したはちみつは、さまざまな物語に満ちていた。



菅野富二さんと妻の菊枝さん。ミツバチの話をする  
と止まらなくなる二人



1匹の女王蜂を中心に、数千匹の働きバチが群を形成している。巣箱から半径約2〜3kmの花の蜜を巣に持ち帰る



ハチは気温15°Cぐらいから活動を始め、夏までハチも人も最盛期になる。秋には越冬のため蜂箱ごと静岡県の修善寺へ移動