

朝日連峰 大朝日岳山麓

ハチ蜜の森から

No.36



おかげ様で25周年になりました！

(私もいい中年になりました・・・)

写真/「なごみ」(淡交社)より抜粋 撮影/白石ちえこ氏

ハチ蜜の森

採蜜ができるトチやキハダをはじめマンサク、コブシ、カエデ、ヤマザクラ、ドウタン、ウワミズザクラ、ミズキ、クリ、ハクウンボク、タラ、コシアブラ、センノキ、ヌルデ、クズ、イタドリ…と、数多くの蜜源植物を抱える森のこと。ハチ蜜の森キャンドルはその森の入口にあります。

編集発行

ハチ蜜の森キャンドル

代表 安藤 竜二

〒990-1573 山形県朝日町立木 825-3

☎・FAX 0237-67-3260

メール mitsurou@alto.ocn.ne.jp

ホームページ mitsurou.com/

ツイッター twitter.com/ryuzi_andou

fb facebook.com/hachimitsunomori

発行日 2014年6月16日

ハチミツと蜜蝋の収穫

憂鬱な季節となりました。まもなく最も忙しい6月が来てしまいます。とてもありがたい事ですが、6月は体力・気力がレッドゾーンに至るほど働かなければならない過酷な月なのです。

毎日午前中は、実家のハチミツ収穫の手伝い。午後は、収穫したミツバチの巣の精製。それが終わると蜜ロウソクの製造。ジュンブライドの結婚シーズンなのと、夏至の日にロウソクの明かりで過ごすキャンドルナイトがあるため、11〜12月に次ぐ忙しさなのです。色が褪せるから、作り置きはしたくないので、残業は必至です。

採蜜の仕事も実にハードです。作業は夜明けとともに始まりますから、毎朝3時頃に起きて奥山の蜂場に向かわなければなりません。

採蜜を早朝から行うのには理由があります。昼間に収穫するハチミツは水分を多く含み薄いのです。ごくごくと飲めそうな程、さらっとしています。サルビアの赤い花をつまんで蜜を吸えば分かりますが、どんな花の蜜も本来は薄いのです。あのどろっとしたハチミツは、働き蜂達が夜通しかけて羽で仰ぎ、口移しで伸ばして、水分を蒸発させた賜物なのです。日が高くなればなるほど、その薄い蜜が混ざるので、採蜜は午前中の早いうちに終わらせるのが基本となります。

私の担当は、もう一人のバイトの方と一緒に、巣箱から抜き出した巣板の蜜蓋（みつぶた）を切る作業です。ハチミツが巣穴に満タンになると、保存のために蝋で蓋がかけられますので、これを切り取らないと遠心分離機に入れても蜜は飛び出しません。さらに、巣枠からはみ出た邪魔な巣も切り取ります。1枚で2kgの重さの巣板を、毎日およそ30群分200枚以上をこなさなければなりません。力のいらぬロウソク製造でなまった身体には、大変こたえる仕事なのです。毎年最低3kgはスリムになります。

しかし、切り取ったその不用な巣こそが大



切な蜜ロウソクの材料となります。昨シーズンに、東北各地の養蜂家から仕入れた蜜蝋が在庫切れとなる頃なので、私にとっても、待ちに待った収穫なのです。切り取った巣の山を見ると励みになります。

元気を出すためには、ハチミツガムを時々口に入れてあります。切り取った蜜蓋のひとつかけらを、噛みながら仕事をするのです。ガムと同じ食感で、味がなくなるまでしばらく楽しむ事ができます。美味しい甘さとともに、ほんわか残るあたたかさに蜂達の体温も感じます。トチやキハダの新蜜の味を、私はこうして確かめるのです。

トチのハチミツの色にも和まされます。遠心分離機のコックを開けると、あたたかなハチミツが勢い良く飛び出しますが、そこに太陽の日射しが真横から当たると、きれいな淡いサーモンピンク色が透かし出されるのです。これは、トチのハチミツ特有の美しさで、私は世界一美しいハチミツだと思っています。これは、ハチミツに溶け込んでいるトチノキの赤オレンジ色の花粉が透かし出されているのです。しかし、この色は実際にはかなく、瓶詰めすると、初めは見えていますが、いつのまにか消えてしまいます。それはきつと蜜蝋の色と同じで、花粉の色があせてしまうからだと思います。これも自然が一時だけ見せてくれる美しい色なのです。

ところで、そんな話をすると、よく質問されることがあります。「なぜ、トチやキハダの蜜だと言い切れるのか。その季節は他にもたくさんの花が咲いているではないか」と。もちろん100%とは言えませんが、ほぼそれら

のハチミツだとは言えるのです。

理由は幾つかありますが、なによりトチやキハダが他の植物と比べて、べらぼうに蜜を出すことが上げられます。そして、幸いな事に咲く時期が違うのです。さらに、働きバチ達はその日に最も流蜜している樹木の位置情報を共有し合い、一斉にターゲットにするのです。

その情報共有の方法は、尻ふりダンスです。工房二階の体験ルームには、ガラス張りの観察巣箱を夏の間設置していますが、ダンスはそこで容易に見る事ができます。朝一番の訪花から戻った働きバチ達は、花粉団子を足に付けたまま、お尻を勢い良くブルブル震わせグルグルと回ることを何度も繰り返します。これをほかの蜂たちが取り囲んで見て、流蜜（りゅうみつ）している樹木の位置情報を教わるのです。

お尻を振っている時の頭の位置が、樹木の方角を伝えていきます。例えば右斜め上を向いていれば、太陽に向かって右斜めの方角を表し、真下を向いていれば、太陽と180度反対方向。さらに、甲高い羽音の周波数で距離を表しているのだそうです。

私は、この尻ふりダンスは、まさにプレゼンテーションなのだと思います。よく見ていると、小さな花粉だんごを付けた蜂は申し訳なさそうにプルプル、クルクルと、弱々しく踊ります。まわりの蜂もあまり見ていないようです。片や大きな花粉を付けた蜂は、もの凄い勢いでブルブル、グルグルと、実に歓喜に満ちた踊りに見えます。まわりの蜂もその回転をグルグルと追いかけるようにして見えています。こうして働き蜂は、その日に最も流蜜している樹木の位置情報を選び、そこに集中して訪花するのです。

さらにミツバチは、一つの花を選ぶと、なるべくその花のみを訪れる限定訪花性も持っています。巣は、しだいにべらぼうに流蜜しているトチのハチミツで満たされていくのです。トチが終わるとキハダが咲き始め、同じようにしてキハダのハチミツで満たされてい

きます。

踊り終えた働き蜂は、ハチミツと花粉を巣穴に詰めこむと、休むことなくまた飛び立っていきます。働き蜂という呼び名は、本来働き者という意味ではなくて、働かないオス蜂に対して働くメス蜂を指したものだと思うのですが、彼らの姿を見ていると、よく働くから働き蜂でも正解だなと素直に思ってしまうます。

私もがんばります。

(2013年5月 グリーンパワー7月号(森林文化協会) 連載「ハチ蜜の森のともしび」より)

あのドキドキした夕暮れ時から25年!

おかげ様で、昨年秋でハチ蜜の森キャンドルは25周年となりました。

子供の頃、アニメ「ど根性ガエル」の先生が、残念だったり感動したりすると「教師生活25年。こんなに〇〇なことはなかった!」を連発していて、25年なんて凄いなと思っていましたが、なってみると、あつという間です。

でも、通信バックナンバーを開いてみると、やっぱり随分昔のようにも思えてきます。

紙パイプに流し込んで初めて作ったのは10月末でした。うす暗くなる夕暮れに固まり点灯。初めて見た蜜蝋のともしびの美しさに胸がドキドキしました。

まだ日本人が神仏以外ではロウソクを灯さなかった時代に、思いこみだけで蜜蝋の世界に足を踏み入れ、路頭に迷っている私を、実に多くの皆さんは支えて下さいました。そのことを振り返ると、いつも大きな励ましとなるとともに、「適当なものは作れないな」と、気持ちが引き締まってきます。

この節目に、改めて御礼申し上げます。本当にありがとうございました。今後とも引き続き、どうかどうか、よろしく願い致します。



絵/小鹿朋美さん

NEWS (2013.5~2014.5)

東日本大震災・阪神淡路大震災関係

キャンドルリンクネットワーク活動

昨年度も、山形や宮城、そして福島からもキャンドルリンクのスタッフ仲間が増え、様々な催しでキャンドル作りや点灯会を楽しんでいただくことができました。被災地で計画して下さった皆様、キャンドルリンクの仲間達に心から御礼申し上げます。

また、近くの山辺町で大きく養蜂をなさっている遠藤養蜂場（遠藤貞造代表）様より、たくさんの未精製蜜蝋をいただき、活用させていただいております。

さらに、スポンサーのある復興イベントにもお誘いいただき予算をつけていただきました。

おかげで、優しく灯る蜜蝋のみを材料にして、1年間活動を続けられました。心から御礼申し上げます。



- ・希望の芽（5月夢メッセ仙台）
- ・アゲイン亙理苺キャンドル製作指導
- ・雄勝石と蜜蝋のコラボ講座（11月）
- ・ふくしましま（11月村山市・芸工大主催）
- ・釜石市鶴住居（12月代表黍原里枝さん）
- ・3.11 うみつなぐ（3月七ヶ浜町）
- ・3.11 追悼・復興への祈り（3月山形市）
- ・阪神淡路 1.17 つどいキャンドル製作
（12月たつのご保育園、1月寒河江高校）
- ・復興応援まつり（5月石巻大島神社）
- ・おがつかraftフェア（5月石巻雄勝）

亙理町の苺キャンドル好評です！

「やりがいと実益と、地元亙理町復興の一助になりたい」。

東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県亙理町の仮設住宅のお母さん達を作る「アゲイン亙理」（代表 大條文子さん）では、東北最大の生産地である亙理の苺の美味しさも伝えられると、本物の苺から型をとり、本物のようなおいしそうな苺キャンドルを作っています。材料は1年目に全国から届いたメッセージキャンドルの灯し残しを再利用しています。キャンドルリンクでは、制作のアドバイスを少しだけさせていただいています。

昨年は地元新聞にも大きく取り上げられました。おかげ様で、現在もこなせない程の注文をいただいているようで、シリコン型を増やして頑張っていっちゃいます。

苺キャンドルのご予約はこちらから
<http://samidare.jp/again555/>
アゲイン亙理で検索すると簡単です

宮城・亙理 仮設の女性ら

イチゴの灯で聖夜彩って

実物から型キャンドル制作・販売

東日本大震災で被災して宮城県亙理町の仮設住宅に暮らす女性達が、地元産のイチゴを型取りに作ったキャンドルを制作し、販売を始めた。住民の交流と生活再建を目的と募集した。アゲイン亙理（代表 大條文子）が月

交流と生活再建目指す

から聖夜に集う。材料を準備し、型取り。キャンドルを制作し、販売。被災者への支援。交流と生活再建を目指す。アゲイン亙理（代表 大條文子）が月

ハチ蜜の森文庫⑮

■NHK ニッポンの里山
ふるさとの絶景100
(NHK出版)

NHK BSプレミアムで度々放映くださった「ニッポンの里山」が、ついに美しい一冊の本にまとまりました。4年前に憧れの昆虫写真家の今森光彦さんや、うちの子供たちが大好きだった「生き物地球紀行」の元スタッフの皆さんと、父や祖父たちが植樹した森や、採蜜風景、キャンドル製造を美しく撮影していただいたもので、3ページに渡りご紹介いただきました。この美しい一冊にハチ蜜の森も参加できとても嬉しいです。心からありがとうございます。

今森光彦 監修・写真

NHK「ニッポンの里山」制作班 編著



ハチ蜜の森文庫⑯

■百年後の日本に残しておきたい和の手仕事
(宮帯出版社)

きもの文化を伝える第一人者の安田多賀子さんが、「和の生活マガジン Sakura」の取材の旅を終えてまとめられた集大成です。ハチ蜜の森キャンドルには、8年程前にライターの青豆礼子さんとみえられました。

前書きに「どんなに便利になろうとも、私たちの生活の原点は「手作り」にあり「手仕事」にあり、人を思い、たくさんの人の手と、姿を通して授受されるもので成り立っている…」とあり、大変共感しました。巻末には後継者募集事業所のリストも掲載しており、安田氏の守り伝えたいやさしい気持ちも伝わってきます。ご掲載ありがとうございます。



ハチ蜜の森料理店⑭

ハチミツ酵母パン



長井市でパン製造に従事する飯澤雅子さんは、自宅では天然酵母パンも焼いていらっしゃいます。スライスして軽く焼くと、もちもち、カリカリ、香ばしくて絶品なのです。フェイスブックで知り合ってから、我が家用に時々お願いして焼いてもらっています。

面白いのは、金柑やりんごなどの果物はもちろん酒粕などからも酵母を取り出して育てて使っているのです。それならハチミツからも作って欲しいとお願いしてみました。なぜなら実家のハチミツは、熱処理に注意しているので酵母が活着しているのです。

はじめは分量が分からず不安だったのですが、長年の勘を頼りにしてやってみると、見事発酵種はできたそうです。そして何度も試作をされて、ついに念願のハチミツ酵母パンが我が家にも届きました。

まさに絶品でした。聞いていたとおり、発酵種にハチミツが入っているので甘さがあり、まろやかな味がしました。そして、ひと噛みするとミツバチが働くハチ蜜の森が浮かんできました。飯澤さん、願いを叶えて下さりありがとうございます。

ちなみに、ハチミツが活着しているかどうかは、簡単に確認することができます。ペットボトルなどに少しのハチミツと同じ量ほどの水を入れてかき混ぜて置いておくだけです。酵母が活着しているなら、夏場なら2〜3日で発酵して、蓋を開けるといい香りとともにプシューと炭酸がもれ出します。

蜜ろう利用術②

蜜ろう鑄造のリング



この春に、東北芸術工科大学芸術学部工芸科金属コースを卒業した堀瑞希さんから、指にキラリと光っていた銀のリングを見せていただきました。

蜜蝋と松脂を調合して原型を作り、精密鑄造したのだそうです。名前は「ドロドロリング」！。

まだ金属について何も知らなかった頃の作品だそうで、蜜ろうのワックスを触って遊んでいるうちに、ワックスの柔らかさを活かして、硬い金属がドロドロと溶ける様子を表現できたら面白いと思って作ったとのこと。

着けてみるとでこぼこも気にならず、普段使いもでき、なにより完全に世界に一つだけのリングという価値があると。

他の作品の写真もを見せていただきましたが、さすがに素敵なセンスと繊細な技を持っていらっしゃるようです。将来は、得意の七宝焼を取り入れたジュエリー職人を目指したいという堀さん。まずはジュエリー製造の仕事に携わり基本を学びたいと就職先を探しているそうです。夢が叶うことを心から祈っています。

蜜ろうコラボ①

+陶芸 シャンデリア



同じくこの春、東北芸術工科大学芸術学部工芸科陶芸コースを卒業した安藤玄太さんは、蜜ろう専用のシャンデリアを卒業制作で作りました。

そのシャンデリアは、ミツバチの巣を原料とする蜜蝋をイメージして、蜂の巣柄のフレームを作り、その六角形の上に、さらにたくさんの六角形の平たい蜜蝋キャンドルを自作し立てました。残念ながらその形では蝋が流れてしまうので、頭上から蝋が流れ落ちる大変危険な状態なので、せめて受け皿を付けたかの対策が必要と思いました。ただ、火を灯すとその蜂の巣柄が炎に照らし出され、明るい時とは別の優しい雰囲気を出しました。ねらいがここだったのは大正解です。それにしても、陶芸でこのようなものが作れることには驚かされました。

彼は、陶芸家を目指し、卒業と同時に和歌山県の高野山にある窯場に弟子入りしました。勝手の違う関西での一人暮らしと、初めての仕事にとまどいながらスタートしたようです。夢が叶うことを心から祈っています。

(ごめんなさい。長男の話でした^^;)

■ご紹介いただきました 大きな励みをありがとうございました。

- ・ESSE 12月号 AYUMIさんの心を伝える贈り物 vol.8
- ・なごみ 12月号「今、華の人」(淡交社) ・河北抄 (河北新報) 2013.12.12
- ・おもてなしの定番(樫出版社) ・Men's NON-NO 9月号(集英社)
- ・yoga journal vol.30 (セブン&アイ出版) ・グリーンパワー (作文連載/森林文化協会)

くさい蜜蝋とあたりまえな蜜蝋

蜜ロウソクを販売下さっているオーガニックの専門店から「国産蜜蝋を使用して作られた蜜蝋ハンドクリームを、毎年仕入れて販売していますが、今回は少し臭いです。なぜだと思いますか」と。残念ながら、日本で収穫されている蜜蝋は臭いものが多いのです。

初夏の採蜜の季節が終わり、私の工房にも東北地方各地の養蜂業者から蜜蝋が届き始めています。私の実家は200群を飼う大規模養蜂家ですが、一群からは年間500g程、合わせて100kg程も収穫できません。それでは製造が成り立たないので、同じような大規模養蜂家の皆さんから仕入れているのです。

届いた蜜蝋は、すぐに梱包を解き、色や匂いを確かめます。まだ見た感じは、不純物も見え、汚れているように見えますが、私には頬ずりしたくなるほど愛おしい上質なものがばかりです。もちろん臭くはありません。これが「あたり前な」蜜蝋なのです。

蜜蝋本来の匂いは、植物系やほのかに甘いものなど様々あります。それは、ミツバチが材料として食べるハチミツの違いで変わるものなのです。

蜜蝋の腐臭は、製造を始めた頃にとっても悩まされた問題でした。色はきれいでも、溶かしてみると腐臭が漂い、ひどい物は、服にまで臭いが染み付いてしまうほど臭いのです。色も茶色や灰色、薄く白っぽい色など、変色・褪色したものが多かったです。うちで採れた蜜蝋でさえも、初めはそんな状況でした。

蜜蝋が「あたり前」でなくなる理由は幾つもありますが、結論を言えば、日本では大手精蝋メーカー向けの採り方をしているからなのです。機械を使った精製をすれば、濾過とともに脱臭・脱色できるので、どんな蜜蝋でも問題なく、一定の金額で購入してもらえます。日本では、これまで一般の方が蜜蝋そのものを使う文化がなかったのです。直接小売りすることもなく、養蜂家は色や匂いのクリームに出会うことがなかったのです。

ちなみに、機械精製されてきれいになった蜜蝋は、化粧品や薬、お菓子、ワックス、絶縁材料など様々な用途でメーカーに流通されています。

では具体的に何が起きているのかというと、蜜蝋は採蜜の時に、巣穴にかけられた蜜蓋(みつぶた)や、巣枠からはみ出して作られた不用な巣が収穫されますが、養蜂家が最も過酷な労働を強いられる採蜜時に副産物として収穫されるものです。その疲れた身体は、巣をお湯で煮て圧搾精蝋器で濾過する一次精製の作業まではなかなか向いてくれないのです。大抵、巣は放置され、忙しい採蜜シーズンが終わってからまとめて行うことになります。その気持ちは、私もとても理解できます。また、20-30群程度の小規模養蜂家の場合は、元々採れる巣の量がわずかですから、たくさん貯めてから圧搾精蝋器を使うことになるので、やはり同じように放置されてしまいます。

その結果、巣の中に入っていた幼虫が腐り、



腐臭を蜜蝋に染み込ませてしまうのです。さらに、花粉や薄い蜜が入った巣、採蜜作業中に雨にあたった巣など

は、すぐにカビが生えカビ臭を付けますし、ミツバチの巣が大好物な蛾の幼虫が食い荒らし排泄臭を付けてしまうこともあります。大抵の養蜂家の皆さんは、外でその一次精製の作業を行うので、腐臭に気づきづらいのです。

私が仕入れている蜜蝋は、養蜂家の皆さんにその点を理解していただき、収穫後すぐに精製された「あたり前な」蜜蝋なのです。

ミルクシチュー



小さな頃、母がカレーを作るためにジャガイモや人参、玉ねぎを煮ていると、私はいつも「シチューにして！」と懇願しました。母の作るミルクシチューは、カレーの魅力にも勝り大好物だったのです。

そのシチューは鶏肉を入れるので、牛乳の白いスープの上に黄色い脂が浮いているのですが、これに緑のパセリとコショウを振りかけると香りも味もたまらないものになります。子供なのにこの二つは絶対必要でした。

初めはシチューだけスプーンですすりましたが、まもなくご飯を入れてかき混ぜて食べました。これは未だにやっけてしまいます。

クリスマスは、鳥ももの塩コショウ焼きとこのシチューが定番でした。時には鉄砲打ちをしていた父や祖父が獲った山鳥の肉が入ることもあり、その油の香りと味はまったく極上でした。

自分で作って分かりましたが、ハチミツを入れるとコクのある甘みに引き締まるのです。

ずいぶん前のこと。東京で働いていた兄が年末に帰省した時も、母は決まってこのシチューを作りました。もちろん兄の大好物でもあったからです。ある時、つまらないことで母と兄が喧嘩になったことがあって、怒ったまま兄が帰ることがありました。私はこっそりハチミツの瓶にシチューの残りを詰めて、車で送り届けた山形駅で「東京に着いてから開けて食べて」と兄に渡しました。そのシチューが、望み通りにうまく役割を果たしたかどうかは、もうちょっと歳をとってから聞こうと思っています。

雑記 -----

この春、大変おこがましいことに、ラジオ深夜便「明日への言葉」に出演させていただきました。極度の緊張の中、収録はあっという間に終わりましたが、終始どもりっぱなしで、余計なことを口走ったような気にもなり、後悔先に立たず状態でした。しかし、放送後には、全国からお便りや電話をいただき驚きました。実際に訪ねて下さった年輩の方も何人もいらっしゃいました。

実は、私は25年前から仕事をしながらNHKラジオを聞くのが大好きなのです。午前と午後二回ある様々なジャンルの著名人のインタビュー番組に、若い私ははまってしまったのでした。著名な方の生き方やドラマには、感動し学ぶことが多く、ずいぶん感化されました。なにより、アナウンサーがゆったり静かに進行されたのが、抵抗なく身体に入って来た理由だと思います。

現在のNHKラジオは、残念ながら民放のようにテンポが速くうるさく感じ、インタビュー番組も一般受けねらいを感じるいわゆる著名人が多くなってしまいました。

ただ、ラジオ深夜便だけは、NHKらしきまま、様々なジャンルの方のインタビューを静かに聞くことができます。特に、出演させていただいた「明日への言葉」は、実家の採蜜手伝いに向かう車中の中で午前4時から必ず聴く番組となっていました。バイト仲間と、感想を喋りながら作業をするのも楽しい一時となっていました。

25周年の節目に、そんな感化されたNHKのインタビュー番組に出られたことは、大変大きな励みとなりました。心から御礼申し上げます。

7/1 安倍内閣により強引に憲法解釈変更が閣議決定され、集団的自衛権の行使が容認されました。原発問題然り、高度経済優先時代に履き違えた幸せの価値観は進化することなく、下りられない本当に危険な道を歩み始めたような気がします。

通信「ハチ蜜の森から」のご購読について

定期購読を希望される方は、82円切手を5枚ほどお送り下さい。5号分(4~5年)お送りいたします。購読期限は、お送りした時の封筒の住所下に、たとえば35-40と号数を明記しています。