



▲伝右衛門はちみつフェスタin須賀川でのイベント風景。

伝右衛門はちみつの名前は、明治時代に産業の発展に尽力した、橋本伝右衛門に由来します。明治十年に、成長の早いニセアカシアの苗木を、東京から5本購入し、災害防止や燃料にしました。今も須賀川市ではたくさんニセアカシアの木が見られ、花が咲く6月頃にはミツバチたちがその蜜を集めます。アカシアのハチミツは透明度が高く、やさしい味でクセがないのが特徴。アカシアの開花期以外に集蜜されたハチミツは、いくつもの種類の花から蜜が集められるため、百花蜜と呼ばれます。コクがあり香りが豊かです。須賀川ふるさと創生倶楽部では、これらのハチミツと、奥会津の天然炭酸水、特産品のキュウリ・モモ・リンゴを使った「当地サイダー」伝右衛門はちみつサイダーと、ハチミツ・砂糖・水飴のみで作った「伝右衛門はちみつのだ餡」を開発。須賀川市産業会館の物産店と、ファーマーズマーケットはたけんぼで販売を予定しています。8月5日には「伝右衛門はちみつフェスタin須賀川」を開催。ミツロウを使ったワークショップや商品の販売、ステージイベント



▲グランシア須賀川代表取締役／大内康広さん

トなどをおこない、ハチミツを通して地域資源と安心安全を発信しました。グランシア須賀川では、オリジナルギフトに伝右衛門はちみつを使用しています。展開しているのは3種類。シフォンケーキ、ガトーショコラとチーズケーキ。若き女性陣によるパティシエが手がけたスイーツは、しっとり上質で甘さ控えめ。チーズケーキには、ハチミツの小瓶もセットされています。グランシア須賀川代表取締役の大内康広さんは、須賀川ふるさと創生倶楽部の一員として、自らも養蜂活動に従事します。「初めて採蜜した時は感動しました。今でも忘れられない。むずかしいのはアカシアのシーズンが終わる、次の年に向けた冬越しの作業。いかに増やせるか。あとは天敵の「スズメバチ対策ですね。やればやるほど奥が深くなります。今後は若手後継者を育てていきたいですね。」

情熱が未来を拓く

~伝右衛門はちみつ~

須賀川ふるさと創生倶楽部



▲須賀川ふるさと創生倶楽部専務理事／渡邊司郎さん

資源を守り、育て、引き継ぐ

環境指標生物とされるミツバチ。きれいな環境でしか生きられないミツバチが元気に飛び回ることが、その地域の環境の良さを示します。

緑豊かな須賀川市の翠ヶ丘公園。その前には結婚式場、グランシア須賀川の屋上では養蜂が行われています。

ミツバチたちが集めた貴重な蜜は「伝右衛門はちみつ」の名で販売。店頭に並ぶと1カ月も経たないうちに完売してしまふ人気です。ミツバチを育てているのは須賀川ふるさと創生倶楽部（代表社員 渡邊 達雄氏）のメンバー。地域の資源を守り、育て、引き継ぎ、都市間交流と地域資源を活かした産開発を目的に、平成二十一年に設立。養蜂活動のキッカケは、銀座ミツバチプロジェクトとの出会いでした。

地域の元気と復興のため

須賀川ふるさと創生倶楽部は、東日本大震災で発生した原発事故の風評被害払拭のため、銀座を中心に物産展や須賀川フォーラムなどを開催。銀座のデパートや商業ビルに牡丹を植樹しキュウリの苗を植えるなど、行政・商工会議所・JA夢みなみ・市内関係団体と連携を図り取り組んできました。銀座の「銀」と須賀川の「牡丹」から名付けた地酒「銀牡丹」は、田植えから稲刈り、酒の仕込みを銀座の人と交流して造り上げた逸品です。



▲純米吟醸 銀牡丹

銀座ミツバチプロジェクトと交流し、養蜂活動を幾度となく見学するうちに「ミツバチが元気に飛び回ることには、地域の産物の安心・安全につながるのではないかと」の思いが芽生え、地域の元気に復興のため「自分たちにもできるのでは」と養蜂活動にスタート。しかし初めての養蜂は苦勞の連続でした。



▲巣箱から巣枠の取り出し作業

ミツバチプロジェクト始動

平成二十七年、須賀川ミツバチプロジェクト委員会（会長 本間保氏）を立ち上げ、グランシア須賀川の協力を得て、屋上に5群、10万匹でスタート。しかし冬越しさせることができず初年度は全滅。翌年7群14万匹で再スタートし、今年は9群、18万匹まで増加。しかし天候不順によりハチが採蜜する花に影響が及び、採蜜量が極端に増えることはありませんでした。ハチミツを使った商品開発のためには採蜜量を増やすのが課題です。今年の販売数量は520kg。プロジェクトの開始から5年後に1トンが目標です。メンバーのひとり、須賀川ふるさと創生倶楽部専務理事の渡邊司郎さんは、プロジェクトに込めた想いを語ります。「一喜一憂しながら育ててきました。まちのために、という気持ちが強かった。コンセプトは養蜂業ではなく、まちづくりです。ミツバチが飛ぶ環境は、地域の産物の安心安全をPRできます。地元の皆さんと一緒に、新しい特産品を生み出していきたい。」

好評発売中



▲伝右衛門はちみつサイダー：左からきゅうり、りんご、もも 1本250円（箱入り3本セット 850円）

10月中旬発売開始



▲伝右衛門はちみつのだ餡：1袋 80g 230円（予価）



▲グランシア須賀川 専属パティシエ／左から前田 温美さん、杉山 弥栄子さん

▲シフォンケーキ

▲ガトーショコラ

伝右衛門はちみつプリンが味わえるお店



店内限定

▲伝右衛門はちみつプリン620円

口に入れると広がるはちみつの香りと甘さと味わいの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。日本料理 利休では伝右衛門はちみつを使用した「伝右衛門はちみつプリン」が一年を通じて召し上がれます。

日本料理 利休 須賀川市本町5-3 ☎0248-75-6700 昼/11:00~14:00(ランチは数量限定) 夜/17:30~22:00(ラストオーダー 21:00) 店休日/日曜・祝日 *ご来店時はお電話にてご予約下さい。



須賀川物産店

〒962-0823 福島県須賀川市花岡34-2 須賀川市産業会館1F TEL 0248-72-1020 <http://s-bussin.com/index.html>

※今年販売分の「伝右衛門はちみつ」は完売いたしました。