



六甲山魅力再発見市民セミナー

市民セミナーVol.83
六甲山のミツバチからの
メッセージ/小室 哲郎
2010年2月発行

第83回テーマ： 六甲山のミツバチ からのメッセージ



六甲山上の養蜂場

実施日：平成22年2月20日（土）
午後1時～3時20分
場所：六甲山地域福祉センター



講師：小室 哲郎さん
プロフィール

1941年生まれ、68歳、東京出身。1963年大手繊維会社に入社。70年篠山市にて、自然農法による農産物の生産。96年「養蜂業」を営む。2000年生産地を西宮市山口町に移す。03年六甲山上に養蜂場増設。「ROKKO BOSS」と呼ばれる。

講演内容

- 六甲山の天然はちみつ
- 六甲山での定置養蜂
- 六甲“産”の魅力づくり

六甲山にも春が近づいている

快晴の六甲山の記念碑台周辺は午前10時で3℃、二つ池環境学習林の日陰になると1℃と寒さを感じました。午前中の環境整備は、8名のボランティアで定例の観測調査を実施しました。近畿自然歩道沿いの日当たりにはアセビの花芽が色づいて、春が近いことを教えてくれました。

元気を運ぶROKKO BOSS

昨年秋に小室 哲郎さんに入会の申込みをいただきました。さっそくお会いし六甲山で天然はちみつに精魂を傾けられていることを知りました。昭和38年から六甲山を走り回り、03年から六甲山上にミツバチの養蜂場を増設し、オーナー会員制で運営されています。「こんなに元気な人が六甲山にいたのか!」と感激しました。

今回のセミナーで参加者全員が豊かな話題と天然はちみつを通じた実践で磨き抜かれた博識に接して感動された様子でした。



ハチの働きを語る小室さん

天然はちみつを通して自然の恵みを知る

講演のために生かしておいたミツバチの巣箱、試食用のはちみつ、六甲の味噌、六甲の塩も持参されました。冒頭で「ミツバチは、いくつくらいの仕事をしていますか?」と問いかけ、①はちみつをためる、②花粉を集める、③ローヤルゼリーやプロポリス、④蜜蝋、⑤食用（ハチの子）、⑥蜂針治療など、話題を発展されました。

「国産」や「純粋」と称して売っているはちみつと、何も足さない・何も引かない100%そのままの「天然はちみつ」とのちがいを分かり易く説明され、本物の「天然はちみつ」を生産し、理解を拡げようとする強い意欲が浸透

しました。かつて、アトピーの子どもさんに、「食は医なり」と自分が作ったものを食べさせたことが発端で、自然の恵みを大切にされてきたとのこと。実体験に支えられたお話は説得力が豊かでした。

講演の終盤は、六甲山で残っていた最後になる味噌造りのVTRを放映して、六甲“産”づくりに関心を注いでいることも紹介されました。また、六甲山の手造り塩を試食した皆さんは、「おいしい」と感嘆しました。「六甲山のミツバチ・・・」というテーマですが、実は皆さんが小室さんの生き様からのオーラを浴びたようでした。生き物・自然・歴史・生活など多様な面から触発されて、活気づけられたセミナーになりました。

六甲山における生産活動を注目したい

六甲山上に養蜂場があることは意外でした。小室さんのお話では六甲山は適地であるとのこと。リゾートという消費地の固定観念が覆された思いを抱きました。六甲山に生産地としての魅力も潜在していることに眼が開かれました。

※詳しくは、1、2ページをお読みください。

参加の感想 本田 勝也さん

今回たまたまインターネットで、市民セミナーの募集を知り、是非お話を聞いてみようと思い参加しました。

講師のROKKO BOSSこと小室氏のお話は、実際に養蜂を長年続けてこられた経験に基づくもので、市場におけるハチミツの状況に始まり、丸秘の桜の蜜の集め方まであつという間の3時間でした。最後になりましたが、講師の小室氏はじめ、今回のセミナーを企画して頂きました事務局の皆さまに感謝申し上げます。有難うございました。



主催：六甲山を活用する会

協力：兵庫県立人と自然の博物館

後援：兵庫県神戸県民局、灘区役所、神戸市教育委員会

【助成金をいただいている機関】

イオン環境財団、大阪コミュニティファンド、公益信託自然保護ボランティアファンド、公益信託TaKaRaハーモニストファンド



第83回テーマ：六甲山のミツバチからのメッセージ



第83回市民セミナーの流れ

市民セミナー

1. あいさつ：13:05～13:15
2. 講演：13:15～14:30
3. 休憩：14:30～14:55
4. 質疑応答：14:55～15:30

講演

- 六甲山の天然はちみつ
- 六甲山での定置養蜂
- 六甲“産”の魅力づくり



六甲“産”味噌の試食

六甲“産”塩の試食

講演の挨拶（小室 哲郎さん）

六甲山を愛する仲間で、六甲山で活動して45年ほどになります。天上寺でお札をもらったら70歳でした。私自身が経験したことしかお話できませんが、よろしくお願ひします。



小室さん

講演内容

1. 六甲山の天然はちみつ

■ミツバチの仕事

ミツバチを知らない人はいないと思う。ミツバチはいくつぐらいの仕事をしているだろうか。①はちみつをためる。②花粉を集める。③ローヤルゼリーやプロポリス、④蜜蝋⑤食用（ハチの子）⑥蜂針治療など多くのところで役に立っている。

■ミツバチのお蔭でイチゴがおいしくなった

花粉交配が一番大事な仕事。最近イチゴがおいしくなったのは、ビニールハウスの中でミツバチを飛ばすと全てのイチゴに受粉ができるからだ。

私も農家にミツバチを貸しているが、ミツバチは農薬に弱いので、農薬を使わないようお願いしている。

■高級なロウソク

蜜蝋というミツバチの蛹でつくるロウソクがある。普通のロウソクは石油からつくるパラフィンでできている。蜜蝋は煙が出ないので、部屋の中で使っても煤けたりしない。口紅のほうがよく使われる。

■雄バチは交尾しかしない

ミツバチは雌雄を産み分けることができる。雄バチは針がなく、蜜もつくらない。交尾にしか使えない。交尾のとき、1匹の女王バチに約300匹の雄バチがたかる。女王バチは春分～秋分まで毎日2000匹の赤ちゃんを産むといわれる。

■ミツバチはきれい好き

世界で一番清潔なのは人工衛星のロケットの中と、女性の子宮の中、そしてハチ箱の中だと言われている。ミツバチは、プロポリスを出してハチ箱の腐敗を防いでいる。



巣箱から板を取り出す

ミツバチは農薬をかけたり、使ったところには自分から絶対に行かない。農薬をかぶったら、巣箱に入らずに自分で死ぬ。

最近マスコミでミツバチが減ったと報道されているのは、養蜂家がたるんでいるせいだ。養蜂家は、行政と話し合って農薬の散布をやめさせるべきだろう。

■ミツバチは5週間の命



ミツバチは蛹から成虫になって約5週間生きる。女王バチは体長が2.5～2.7cmと、働きバチの3倍あり、4年生きる。働きバチは花粉やはちみつを食べるが、女王バチはローヤルゼリーだけを食べる。ローヤルゼリーとは、生まれて2週間までの幼虫が首から出す物質。

セイヨウミツバチ

ローヤルゼリーとは、生まれて2週間までの幼虫が首から出す物質。

■蜂針治療

長男が腰を痛めて、兵庫県蜂針療法研究所に相談して蜂針治療を勧められた。針を打って5分後に効果が出て驚いた。その後勉強して私のところでやるようになった。お医者からの紹介がある人にお医者さんの指導を得て施術をしている。ガンやリウマチの治療にも効果が認められている。

2. 六甲山での定置養蜂

■六甲山で採れるはちみつ

六甲山ではまずマンサクに始まり、レンゲ、サクラと続く。サクラは5月の上旬～15日ぐらいまで。続いてアカシア、フクラシバ（ソヨゴ）、7月には六甲山名物のリョウブが咲く。私が舐めた中で一番おいしいが、6年に1回しか咲かない。リョウブが終わると、ハギ、クズと続く。

■本物のはちみつは何も足さない・何も引かない

日本のはちみつは消費量45000tに対して、生産量が2200tしかない。兵庫県には55件の養蜂家があるが、はちみつを採っているのは4件だけ。生産量は県全体でも5tしかない。

パッケージに「国産はちみつ」と書かれていても、100%国内産とは限らない。輸入品に国産のはちみつを足しても国産になる。

外国産と日本産を混ぜて「純粋はちみつ」と言う場合もある。採ったものが100%そのままなのは「天然」と言う。

■日本人が悪いやり方を教えた

中国の養蜂家は一生懸命良いものをつくっている。ミツバチが巣箱に蜜蓋を張る前に絞ってしまう方法を日本人が教えた。この方法だと採取期間は短くなるが、糖度が低いので煮詰めて糖度を高める。ミネラルは熱を加えると破壊されるので、残ったものは色のついた水飴。

悪い輸入業者は中国から安くはちみつを仕入れ、日本で国産の出所不明のはちみつを若干継ぎ足して売る。すると、中国で1kg50円のもの

が2500円になる。

はちみつ屋さんで自社ビルを持っているところもあるが、地道にやっていたらビルなんて持てるわけがない。有名なデパートでも、はちみつフェアで天然はちみつと称して、花粉の全く入っていないものを売っていた。



みつばち王国の天然はちみつ

3. 六甲“産”の魅力づくり

■山の中での塩づくり

西宮に名塩という地域がある。山中で「塩」は不思議な地名だが、六甲山はかつて活火山だった名残で、名塩では岩塩が採れる。

塩の作り方：アシを刈る。根がきれいに取れる。根をよく洗って石油缶に入れ、焚き火で燃やす。灰になるので水を入れて沸騰させ、網で漉す。それを煮詰めると、最後に塩の粘土のようなものが残る。海の塩と違ってマグネシウムが入っていないので、肉や山草にはよく合う。50kgのアシから150g取れる。

■400年から受け継がれる味噌づくり

400年前に豊臣秀吉から味噌の造り方を教えてもらった。以来門外不出で六甲山に伝えられている。

六甲山で唯一、味噌づくりをしているお婆ちゃんがいる。来年からは味噌づくりを止めるそうなのでビデオに撮った。味噌づくりに防腐剤や薬は一切使わない。米は2、3年前の古米が良い。1日目に米と豆をふかし、2日目に仕込む。麴にはモヤシ麴を使う。桶は消毒して、唐辛子をまいて、豆のゆがき汁で蓋をする。お盆明けまで置いておくと味噌が出来る。



味噌づくりのビデオを鑑賞

質疑応答

赤ん坊にはちみつを食べさせたらダメなの？

ボツリヌス菌が入っている場合があるから。ニホンハチミツの蜜が入っていると考えるといいんじゃないか。人には勧められないが、私の孫には離乳前から食べさせていたが何ともなかった。

プロポリスにもいい加減なものがあるの？

日本産は効果がない。錠剤も効果ゼロ。ブラジルのミナス産プロポリスが一番効果があり、信頼できる。本当に質の高いプロポリスは含有率50%以上で、お医者さんが麻酔替わりに使う。

まとめ(小室さん)

私も養蜂家になりたいという方、私が教えます。自分や家族に食べさせるだけなら、愛情があれば誰でもできます。私は何万発と刺されています。

(ただし、酒を飲んで巣箱に近づくのはやめた方がいいです。)

事務局より

小室さんの精力的な六甲“産”づくりの活動を知りました。そして、六甲山の活性化を考えると、生産の山という側面が見当たらず消費の山になっているのが要因のように思えました。私たちも魅力再発見の情報生産に注力したいものです。

◆参考・配布資料など

- ・パワーポイント：「六甲みつばち王国」写真
- ・レジメ：「六甲みつばち王国」ホームページ
- ・VTR：「六甲の味噌づくり」
- ・試供品：六甲山の天然はちみつ、六甲塩、六甲味噌

小室 哲郎：こむろ てつろう
六甲みつばち王国 代表
〒651-11421 西宮市山口町 1313
電話&FAX：078-904-2120
六甲山頂：090-9118-9266
〒657-0101 神戸市灘区六甲山町北六甲 4512-16
e-mail:rokko@silk.plala.or.jp
http://rokko888.com

◆参加者の声

- ・天然はちみつへのこだわり、バイタリティ溢れる講演。
- ・食と健康、“身土不二”、生き方そのもののお話しに感謝。
- ・自然に生きることは、ハチに聞くのが解決方法になる。
- ・本物への信念、エネルギーな生き様に感銘。
- ・はちみつのお土産ありがとうございました。

◆参加者：25名(50音順・敬称略)

泉 美代子	板野 武一	今西 将行	岩浅 敬由
岡谷 恒雄	尾崎 尚子	小室 哲郎	齋藤 裕子
関口 泰生	高橋 貞義	寺垣 耕平	殿井香奈江
土井口賢次	堂馬 英二	堂馬 佑太	中尾 匡亮
橋本いくゑ	林 和俊	林 千寿	本田 勝也
松井 光利	松井 輝義	村上 定広	森 康博
山本 悟而			