多士済々

今月号では、仁保地区で養蜂園及び直売所を経営し、山口県養蜂農業協同組合の理事長としても活動されている時津佳徳氏にお話を伺いました。

ときつ養蜂園
Tokitsu Bee's Life Farm

株式会社ときつ養蜂園

主要事業	養蜂業・菓子製造業・飲食業
所在地	山口市仁保下郷561－1 TEL：083-929-1688 FAX：083-929-1364
代表	時津　佳徳
E-mail	info@beeslife-farm.com
会社URL	https://beeslife-farm.com/



●会社沿革

平成27年（2015）　山口市の就農者認定を受けて養蜂を開始
　　屋号を「ときつ養蜂園」とする
令和元年（2019）　直売所を開設
令和3年（2021）　法人化
　　キッチンカーでの移動販売を開始

●会社概要



前職は警察官だったのですが、退職後、塾講師をしていた時に悪性リンパ腫を発症しました。そこで、抗がん剤治療を行いながら、独学で医学を勉強して免疫を高めることが大切だと気づき、ミツバチ由来のプロポリスとＦＦＣウォーターの力を借りて健康を回復することが出来ました。ＦＦＣウォーターは高波動の水で、周波数が高い人は免疫力が高いというエビデンスもあります。その経験をもとに、命の大切さや健康について学び、ミツバチや自然環境に負担をかけない養蜂を行うことにしました。



祖父は養蜂家で日本養蜂協会の全国の副会長も務めていました。自分が幼いころ田舎のじぃちゃんの家にミツバチがいたな、という程度の記憶しかありませんが、その祖父も先月で100歳になりました。私自身、はちみつとプロポリスの素晴らしいパワーを体験しましたが、養蜂家は長生きなのでしょうか（笑）。

養蜂については、祖父の知人を頼りながらほぼ独学で学び、2015年に山口市の新規就農者認定を受けて、母の実家だった古民家を店舗兼事務所に改修して、養蜂を開始しました。自分なりに目指す養蜂を追求する中でぶつかった壁が“農薬”です。日本は農地面積あたりの農薬使用量が“世界ワースト1位”というデータがあるくらい、田畑をもつ人にとって農薬の使用は日常になっています。そして、山口県の農薬散布量は佐賀県と並んで日本で最も多いのです。現在、仁保地区の5カ所に巣箱を置いていますが、養蜂場近くの農地でも農薬は使われていますので、毎年ミツバチが大量死してしまいます。その経験から、農薬を使わない有機農法・自然農法を広めることが必要だと確信しました。農薬を使わない農業を理解してもらうにはかなり時間を要すると思いますが、後の世代のことを考えると、今変えていかないと、手遅れになってからでは遅いですからね。そこで、養蜂家の立場からＪＡに働きかけて、有機農業推進運動を積極的に展開しています。



●当社の特徴　～　環境に配慮しながら、手間を惜しまず健康なミツバチを育む養蜂　～

当社のミツバチはとても穏やかだと驚かれることが多いのですが、飼育の仕方でハチも優しくなるのでしょう。自分たちが大切にされているということがわかるのだと思います。巣箱は、資材を全て高波動処理した特注で、ミツバチが病気になりにくく健康に過ごせる環境を整えています。巣箱の中には巣礎と呼ばれる薄い板を入れるのですが、毎年新しいものに交換しています。ミツバチがわずかに持ち帰った農薬が残留する可能性がありますし、除草剤を取り除くためでもあるのですが、ミツバチの方が私よりいい家に棲んでいるのは間違いありません（笑）。水に関してはＦＦＣウォーターを与えていますし、花の少ない時期の餌としてオーガニックの黒糖を与えたりと、ミツバチの健康にも充分に配慮しています。また、当社のミツバチは、抗生物質やホルモン剤、化学系薬剤を一切使いません。ミツバチ自体の免疫力を高めるという考え方に基づいて飼育していますので、抗生物質等を使わなくても、ミツバチの健康が保てるのです。こうした努



巣箱に戻ったミツバチ



燻煙器

力の甲斐もあって、検査の結果、当社のはちみつは残留農薬ゼロの数値が出ました。

仁保の自然豊かな環境は、農薬散布さえなければ、ミツバチにとっても上質なはちみつを作る上でもとても良い環境なのです。ただ、農薬については、自分の力だけでは防げませんからね。現在、仁保地区の５カ所に巣箱を置いているのですが、一番山奥にある地区では、農家の皆さんにご協力いただいて有機農法を実施してもらっています。やはり、農薬の影響が全くない地区では、ミツバチがよく育つのです。田んぼにはれんげも植えてあるので、ハチが元気に飛び回っています。ミツバチは半径２～３㎞圏内で活動するので、巣箱を置いている２～３㎞圏内の農地をすべて無農薬にして、将来的には仁保全域、山口市全域へと広げていきたいと思っています。仁保は寒暖差のある気候の影響もあり、酵素の力が強くきれいな蜜が取れる花が咲きます。しかし、蜜がとれる花が咲く時期は一年で４カ月ほどしかないため、ミツバチはその短い期間にいろいろな花から蜜を集めてきます。４月のヤマザクラに始まって、レンゲ、クローバー、ミカン・ユズ、モチノキ、クリ、テイカカズラ、７月のリョウブまで、様々な花の蜜が楽しめるのは、働き者のミツバチのおかげですね。当社では、瓶詰めの際に酵素や栄養素を壊さないように、一切加工しない“生はちみつ”ですので、繊細な香りと味をお楽しみいただけます。ミカンのはちみつはほんのり柑橘の風味があり、モチノキはすっきり爽やか、というように、それぞれの花の特徴が感じられます。しかも、どれも糖度が高くて濃厚な甘みがあるのに、後味はサラリとしてえぐみが全くありません。それは、自然環境とミツバチの健康を考えた、限りなくオーガニックな養蜂の賜物だと思います。１匹のミツバチが一生かかって集めるはちみつは、ティースプーン１杯ほど。私たちはミツバチから貴重な恩恵をいただいているわけですから、楽しく美味しく食べていただければ嬉しいです。


ミツバチのお世話の様子


時津ご夫妻

●今後の展開　～　目指すはオーガニックはちみつをコンセプトにした体験型の観光農園　～


仁保のレンゲ米

2019年２月に東京で開催されたイベントへの出展を皮切りに、私どもがつくるはちみつは、オーガニック感度の高い東京のお客様から高評価をいただきました。その魅力を地元・山口でも伝えていけたらと、2019年11月に直売所を開設し、当社のはちみつをはじめ、県内外の生産者の皆さんとのコラボ商品も置いています。また、菓子製造業の許可も取得しましたので、商品のバリエーションが広がりました。現在、当社のはちみつを使って、クッキー、カヌレ、シフォンケーキなどを製造しています。小麦はグルテンアレルギーがあるため、当社の焼き菓子は全てはちみつと米粉を使っています。パンもつくりたいなと思っていたところ、当社のコンセプトに合ったパンを委託製造していただけることになりましたので、“米粉を使用したオーガニック素材のはちみつ食パン”が、もうすぐお目見えする予定です。


ミツバチを模したキッチンカー

当社の米粉は、仁保でつくられた無農薬の米を加工したものですが、農薬を使用しないために「レンゲ農法」を行っています。苗を植える前にレンゲを植えて土づくりをして、それを有機肥料として利用するのですが、レンゲが肥料の役割をしてくれるので、化学肥料や農薬を使わずに、安心して食べられる安心安全なお米をつくることができるのです。契約農家が農薬を使わない有機農法で栽培された「レンゲ米」は、全て当社で買い取り、お菓子に加工するだけでなく、直売所でも販売しています。今後は、農家の皆さんと連携しながら、儲かる有機農業をパッケージにしたオーガニックシステムを構築していきたいと思っています。そして、養蜂を通じて、農薬や除草剤を使わない有機農業を推進し、地球にも自然環境にも子供たちにも優しい農業を広めていきたいです。

昨年の秋、キッチンカーでの移動販売を始めました。当社のはちみつを使ったドリンクやジェラートを販売して、おかげさまで大好評でした。ここ最近は、オミクロン株の影響で、予定されていたイベントが中止になったため、残念ながら出番が少なかったのですが、これから暖かくなってイベントが開催されるようになりましたら出店しますので、ミツバチを模したキッチンカーを見かけたら、是非お立ち寄りください。今後、上方の土地を開拓して、オーガニック素材のはちみつ料理レストランをつくり、ミツバチが元気に飛び回る体験型の観光農園を始めたいと思っています。コンセプトが合うシェフがいらっしゃれば、すぐにでも進めたいのですが、５年以内に実現したいと考えていますので、楽しみにお待ちください。


はちみつと米粉を使った焼き菓子



はちみつとシフォンケーキ