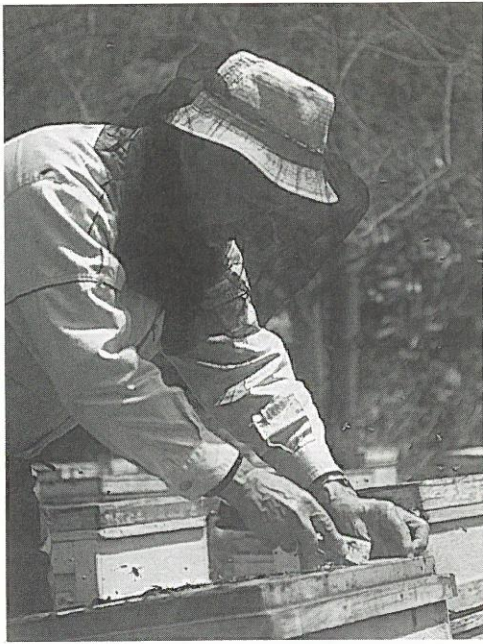


楽しく美しい まちづくり通信…③⑧

おいしいミツを探るために 一年中花を求めて旅をする

山の木々が芽吹き、紅色のオヤマザクラが咲く斗米地区の山あいには、ミツバチの巣箱が七十ほど置かれてありました。一箱に三万から四万匹のハチが暮らしているそうです。

近付くと「ブーンブーン」と山を振動させるような低い羽音



ハチ屋さん (小野養蜂場)
おの やす かず
小 野 保 一 さん (71歳)

が聞こえ、百万匹を越すというミツバチが飛び交っていました。ハチの様子を見て「今日のハチはおとなしい」と一言いつて、巣箱をゆっくりと慎重に開けて、巣の状態を調べて歩く小野さんが、お父さんの飼っていたミツバチを引き継ぎ、ハチ屋になったのは昭和二十年だったそうです。

それから毎年、雪が降り始める十二月に、ハチを暖かい茨城県などに運んで育てて、梅や桜が咲く四月の末に二戸に戻ってきます。そして、五月中旬から下旬にかけて、リングゴの花の受粉を助けるため、県内の果樹園にハチを貸し、六月に入るといよいよトチやアカシアからミツを探るため、市内をはじめ、周辺の町にも巣箱を置きます。七月から秋にかけては、ローヤルゼリーを採るためにクリ、ヌルデ、シナノキ、センノキ、ソバなどの花を求めて移動するそうです。

ハチ屋さんは、自然相手の仕事をしていますので、季節の移り変わりや天候に敏感で、独特の花ごよみや天気予報などによって作業を決めています。

ハチミツを採る日は、二、三日晴れの日が続いた翌朝早く、ハチが飛び立つ前に仕事に取りかかります。巣箱からミツが入ってずっしりと重い巣板をはずし、遠心分離機にかけてと黄金色に輝くハチミツが流れ出てきます。小野さんは「この自然の恵みを収穫するのがハチ屋の一番の楽しみで、花粉まみれになってミツを集めてきてくれるハ



6月になると作業に入ります

ちたちに頭が下がります」とにっこりしながら話してくれました。

純粋なハチミツは、ビタミンやミネラル、カルシウムなどが豊富で、酵素が生きているので殺菌力が強く、料理に少し加えるだけでおいしくなるといいます。

小野さんの家庭では、ハチミツをパンや果物、トマトなどにつけて食べたり、カレーや野菜ジュースに入れてまろやかな味にして食べているそうです。

研究熱心な小野さんは、今年の冬から、ハチの巣を解かしてロウソクを作ってみようと、ドイツから道具を取り寄せ、新たな試みに取りかかろうとしています。

こよみ



6月11日～7月10日

★6月★

- 11日(火) 入梅、三歳児健康診査(市保健センター)
- 12日(水)
- 13日(木)
- 14日(金)
- 15日(土)
- 16日(日) 父の日、春季市民バトミントン大会(総合スポーツセンター)
- 17日(月)
- 18日(火) 四ヶ月児健康診査(市保健センター)、市民生活相談(市役所市民相談室)
- 19日(水)
- 20日(木) 二歳児歯科健診(市保健センター)
- 21日(金) 夏至
- 22日(土)
- 23日(日) 第二回二戸市内ターゲットバードゴルフ大会(馬淵川公園)
- 24日(月)
- 25日(火) 一歳六カ月児健康診査(市保健センター)
- 26日(水)
- 27日(木)
- 28日(金) 貿易記念日

29日(土) 二戸市内ソフトボ
30日(日)