

Magazine

Take Free

S

by Sekishuan

Vol. 04

蜂 蜜



石舟庵



# 石舟庵と蜂蜜

2021年、石舟庵はお菓子の原材料である蜂蜜を、すべて国産に切り換えました。

入手も難しく高価な国産蜂蜜を使用するという思い切った決断に踏み切ったのは、伊豆下田の稲作地区で養蜂を営む「高橋養蜂」の高橋鉄兵さんとの出会いがあったからです。

高橋養蜂の蜂蜜は、無添加・無精製。つまり、ミツバチたちが一生懸命集めてくれた蜜そのままを閉じ込めた自然の恵みです。その味は、どこまでもピュアで甘さにも透明感がある。季節や蜜源<sup>いなすき</sup>によって風味が異なり、それぞれの花の香りが濃厚に漂います。「蜂蜜を食べているというより、花の香りを味わっている感覚。伊豆下田の花々が目に浮かびます」。国内外さまざまな蜂蜜に触ってきた石舟庵の高木社長は、生まれ育った地元伊豆にこそ、探し求めていた蜂蜜が存在していたと確信。さらに、高橋養蜂を初めて訪れた時、美しい里山に囲まれた桃源郷のような場所で、養蜂を通じて自然環境の再生に取り組んでいる高橋さんの志、生き方にふれ、深く感銘を受けたといいます。ミツバチは花々から蜜や花粉をもらうかわりに植物の受粉を促し、野菜や果樹などの実りをもたらし、生態系の維持に大きな役割を果たしています。高橋さんはミツバチが住みやすい環境をつくることで、こうした自然の循環システムを守ろうとしているのです。

その実践に呼応するように、国産蜂蜜使用という新たな挑戦に踏み出した石舟庵。「自然とミツバチと人。その関係性の環<sup>わ</sup>の中に、和菓子店も存在したい」との想いから、和菓子のあるべき姿の模索が始まりました。その取り組みのきっかけとなった高橋養蜂のある伊豆下田を訪ねました。

\*ミツバチが蜜や花粉をとるための植物



上写真 その日の気温や湿度に合わせて、レシピを細やかに調整し菓子を製造している

下写真 高橋養蜂から石舟庵に納品される蜂蜜。糖の結晶化を防ぐため、1kgずつ小分けの瓶に入っている



P2 写 真 ヴヤのある美しい高橋養蜂の蜂蜜。口に入れると、カラスザンショウやみかんの花などさまざまな下田の花々の香りが広がる  
P3 下写真 シフォンケーキの生地を作る際、風味と香りを出すために蜂蜜が使用される



荒廃した土地を高橋さんが仲間と共に整備した畑。今ではレモンの木が育ち、土壌改良にも効果的なクローバーがグランドカバーとして広がっている。

ミツバチが喜ぶ環境を自ら作りたいという思いが着実に形になってきている

養蜂家・高橋鉄兵さんに聞く

# 自然と人のための 「ミツバチの楽園」づくり



## 「ミツバチの教え」に導かれて

6月の上旬、梅雨の晴れ間をねらい、下田の山間部、美しい里山が広がる稲梓地区で高橋養蜂を営む高橋鉄兵さんを訪ねました。養蜂家にとって春から夏にかけては一年でもっとも忙しいシーズン。養蜂の仕事は、早朝から日暮れまで休む間もなく行われます。まず、山中の複数箇所に設置している巣箱の中を観察し、蜜の貯蓄は順調か、病害虫、病気の発生はないかなどを点検し、適切に管理します。何か問題があった場合はすぐに対処。少しでも遅れてしまうと、十分な蜜量を集めることができなくなってしまいます。こうした日常の作業に加えて、さまざまな花が咲く季節は、採蜜(巣に蓄えられた蜜を採取する作業)という、それまで積み重ねてきた努力が実を結ぶ大事な作業のピークだからです。

一年の集大成ともいえるこの時期、早朝からひと仕事を終えた高橋さんが笑顔で迎えてくれました。

山の中腹に広がる敷地には、ローズマリーやセージ、カモミールなどのハーブが生い繁り、ブルーベリーやキウイ、レモン、みかんなど、ミツバチたちが喜ぶ花の咲く果樹が久しぶりの太陽を喜ぶかのように枝葉を揺らしています。緑地を覆った柵のなかでは、循環型農場を実現するために昨年飼い始めたという子ヤギが、おいしそうに草を食べている姿が。自然と動物と人間が調和する素晴らしい環境に、訪れたひとはみな感動します。しかし、高橋さんにとってミツバチの楽園づくりはまだ始まったばかり。どんな構想なのか、養蜂家を志したきっかけから伺いました。

「いまから14年ぐらい前になるんですが、当時僕は神奈川県に住んでいて、別の仕事をしていました。ある日ニュースで、世界中のミツバチが大量に死んでしまう現象が起きていることを知り、調べ始めたのがそもそものきっかけです。そこでミツバチが生態系のなかで重要な役割を担っていることや、自分たちが食べている作物の多くがミツバチをはじめとする花粉を媒介する虫たちのおかげで収穫できていることなど、ミツバチの存在の重要性を知りました。自分で飼ってみたいと思い、群馬の養蜂家さんのもとで養蜂のイロハを教わりました。

最初は、趣味程度だったんですが、ミツバチの世界は奥が深い。巣箱の温度を一定に保つため体の熱を発したり、翅を羽ばたかせ蜂蜜の水分を飛ばして熟成させたり、女王蜂によって蜜の採れる量が全然ちがうなど、その生態を調べれば調べるほど面白くて、どんどんのめり込んでいきました。本気で養蜂家の道を志したのは、「この世からミツバチがいなくなると、4年で人類は滅びる」というAINシュタインが遺したとされる言葉がずっと頭にあったからです。いずれ温暖化でミツバチが住みにくい環境になってしまうことが予測できたので、気候変動に負けない強いミツバチを育てられないか。なつかつ、蜂蜜をたくさんつくってくれたらお嬉しい。そんな考えから、故郷の下田に戻って養蜂場をつくることにしました」

高橋さんの実家は、下田市稻梓。海のイメージが強い下田ですが、稻梓地区は緑ゆたかな山あいのまち。谷間にはところどころに沢があり、山の頂から流れ降りてきた清流が絶え間なく地面を潤しています。このゆたかな清流を活かしてわさび栽培も行われており、川には鮎などの川魚も生息。山間では、傾斜地を利用した柑橘の栽培もかつては盛んでした。しかし近年、高齢化や後継者不足から耕作放棄地となり、獣害により荒廃したみかん畠や田んぼがあちこちに広がるように。高橋さんはそうした土地を借り受け、開墾に着手。2012年、33歳の挑戦でした。

「僕が戻ってきた当時は、花なんかひとつも咲いてなくて、鹿に樹皮を食べ尽くされた、見るも無惨なみかんの木々が放置されていて、ボロボロの作業小屋が残っていたり、本当に廃墟のようでした。でも、いつかここを、たくさんの花が咲いて、いろんな果実が実る場所にしたい。ミツバチたちに喜んでもらえる環境をつくりたい。そう強く思ったんです。それから土地を整備しながら、ブルーベリーやキウイ、みかん、レモン、ハーブ類などミツバチが好む植物を少しづつ植えてきました。

最初は、ほぼひとりでやっていたのでなかなか進まなかったし、蜂蜜も全然取れませんでした。収益になるものが何もなかったので、生きていくのに精一杯。だけど、いつかきっとミツバチの楽園をつくるんだという夢だけは忘れませんでした。

流れが変わったのは4年ほど前です。自分と同じく下田に移住してきた方が高橋養蜂で働き始めてくれました。本当に頼りになるやさしい方で現在も高橋養蜂を支えてくれています。彼だけではありません。ありがたいことに、僕の考えに共感して応援してくれる方が増えてきました。地元で農業や旅館業を営む同世代の仲間たちや、たくさんの先輩方です。

養蜂の仕事はミツバチの世話だけではありません。ミツバチたちが住みやすいように環境を整備して、彼らが蜜を採取するための花や果樹を育てるることも大事です。猪や鹿に荒らされないように電柵を取り付けるなどの防御策も欠かせませんし、度重なる台風やゲリラ豪雨の襲来に備えた対応もしっかり取らなければなりません。それに加えて、多くの人にミツバチの大切さを知っていただくことも大事だと思っています。

みなさんは農作物のおよそ7割がミツバチを中心とした羽虫が受粉を媒介してくれるおかげで収穫できていることをご存知ですか? 家畜の飼料となる牧草や穀物もミツバチたちの働きのおかげです。人間にとて、地球にとってミツバチはなくてはならない存在なんです。その重要性を伝えていくのも養蜂家である僕の役割だと思っていて、農園にいらしていただいた方に直接お伝えするほか、SNSを通じて発信するようにしています。

これだけの仕事、僕ひとりでは絶対にできません。自分が養蜂の仕事で精一杯で、整備や開拓に手が回らず、諦めそうになったときもありました。でも、僕の家族も含めて本当にたくさんの方のサポートのおかげで、高橋養蜂は着実に理想の環境に近づいています。支えてくれるみなさんのおかげで、夢を追いかけることができているということを自分は片時も忘れたことはありません」



高橋養蜂では適度な日陰と十分な日光など、ミツバチのための環境に適した場所を選び、複数箇所に巣箱を設置。ミツバチが蜜を集めやすいように日々、観察しながら管理を徹底している



上写真　巣箱の中には、ミツバチが巣をつくるためのフレーム「巣枠」が最大8枚入っていて、そのすべてを定期的に点検。蜜の貯蓄量やミツバチたちの健康状態を確認する

下写真　きれいな六角形の巣房(六角形ひとつひとつの部屋)が整然と出来上がっている。この巣房に、働きバチが集めてきた蜜や花粉が貯蓄される



ハチミツを加えたシフォンケーキ生地



四角い特殊な形状のシフォンケーキは特別なオープンで焼かれる

## ミツバチたちの見た花景色をお菓子で表現する

現在、石舟庵のお菓子で蜂蜜が使われているのは、「みかんの花咲く丘」「百花譜」などの代表銘菓をはじめ、「甘糰と蜂蜜ジュレ大福」「はちみつシフォン」「甘糰と蜂蜜のパパロア」など数種類にもなります。使用している蜂蜜は、北海道や、和歌山、高知など全国各地から集め、それぞれのお菓子の個性に合わせ使い分けています。高橋養蜂の蜂蜜は「米粉と蜂蜜シフォン」「甘糰と蜂蜜ジュレ大福」「甘糰と蜂蜜パパロア」に100%、贅沢に使われています。

オール国産蜂蜜に変えたことで、お菓子の味わいにはどんな変化があったのでしょうか。高木社長はこう説明します。

「蜂蜜の品質を左右する環境要素として、湿度があります。高品質な外国産蜂蜜は、気候が安定した土地で大規模に養蜂しているため、水分量が少なく品質が一定しています。そのため一度レシピを固めたら調整は必要ないのですが、国産蜂蜜の場合はそうはいきません。甘さも香りも風味も、産地、収穫した時季によってまったく違います。同じ産地の同じ蜜源でも容器ごとに違うほどで、巣箱ごとのミツバチたちの個性がそのまま蜂蜜の品質となります。水分量も一定ではないので、四季の移ろいが反映されやすいんです。一般的には、同じお菓子の味がときどき微妙に違うなんて菓子専門店として本来は認められません。でも、私は国産蜂蜜のお菓子に関しては、そうでなくともいいと思うようになりました。蜂蜜は天然素材なのですから、味わいが変わるほうが自然ではないかと。日本は四季の

国。お客様には、季節の移ろいが感じられるお菓子、時期や蜂蜜の産地によって異なる花々の香りと味わいの変化を楽しめるお菓子としてご紹介していこうと考えています」

国産蜂蜜のお菓子は、日本の風土や四季を色濃く映し出すお菓子といえるのかもしれません。さらに養蜂家高橋鉄兵さんの目指す世界、養蜂にかける想いを通じて高木社長は、蜂蜜のお菓子に対して、以前はなかった意識が芽生えたといいます。

「特に高橋養蜂の蜂蜜に感じるのですが、ひとくち口に含むと下田の花々が咲いている景色が浮かんできます。とても濃密で、いろんな花の香りが入り交じっている。ああ、高橋養蜂のミツバチたちは、たくさんの花に囲まれて生きているんだなあと思ったんです。そして、気づきました。蜂蜜のお菓子は、つまり花のお菓子なのだと。

高橋さんはこう話されていました。ミツバチが短い一生の最後、外の世界に飛び出したときに、いろんな花が咲いていて蜜や花粉をたくさん集めることができて生まれてきてよかったと思ってほしい、と。彼のミツバチに対する愛の深さ、自然を大切に思う気持ちに胸打たれました。その思いをお菓子に託していきたい。ミツバチが見た楽園のような花景色をお菓子で表現していきたい。それが石舟庵にできる、自然へのさやかな恩返しなのかもしれません。高橋養蜂さんとの出会いを大切に、これからまた新たな意識でお菓子づくりに取り組んでいきます」



焼き上がったシフォンケーキをラックごと取り出す。周囲に甘い香りが立ち込める



ふんわりと焼き上がったシフォンケーキ

## 国産蜂蜜を使用した石舟庵のお菓子



### ひゃっかふ 百花譜

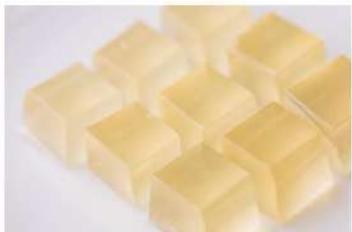
生クリームとマスカルポーネチーズが調和したミルキーな餡を、国産蜂蜜を使った自然な甘みと香りが広がるリッチな生地で包み、しっとりと焼きあげた、やさしい風味のミルクまんじゅうです。椿、桜、みかんの花、クレマチス、秋桜と四季によって移り変わる花の形は、伊東が生んだ医学者であり詩人の木下李太郎が晩年に造した花の画集「百花譜」をイメージし、伝統的な手彫りの木型を用いて形どりました。

あまこうじ

### 甘糰と蜂蜜ジュレ大福

口どけの良い蜂蜜ジュレを包んだ、もっちり柔らかい大福です。白砂糖を使わず、甘糰の自然な甘さと蜂蜜本来の香りを追求しました。次世代につなぐ和菓子として、2020年の春から開発をはじめた「甘糰」という新しい甘味。日本の伝統的な発

酵文化と和菓子文化の融合に1年かけて成功しました。これから自然と人のあり方を託した新しい和菓子です。



大福の中に入れられる蜂蜜で作られたジュレ



### 米粉と蜂蜜のシフォン

国産蜂蜜の素晴らしい香りは、日本の四季の花々の香りがすることです。その持ち味を活かすため、白砂糖を使わずに蜂蜜本来の自然の甘さだけで焼きあげた、ふわふわ食感の米粉100%のシフォンケーキです。1本のシフォンケーキに蜂蜜を贅沢に50g以上使用。ほおばった瞬間、蜂蜜の優しい甘さと花々の香りが広がります。伊豆・下田の高橋養蜂をはじめ、日本各地より選りすぐった国産蜂蜜を季節ごとに変えることで、ミツバチたちの見た日本の花景色をこのお菓子で伝えます。

## 編集後記



高橋さんに初めて会った日、「地球を守る」という言葉を聞いて、なぜか心が躍った。少年時代の「地球防衛軍」という言葉を思い出し、「志願したい」と心の中で思ってしまったのだ。

次に下田を訪れたとき、自然とミツバチとの関係、人とミツバチとの関係を僕は「与え合っている」という言葉で話した。すると高橋さんは「助け合っている」という言葉に直された。相手の存在があってこそ、自分の存在がある。そして、自分の存在が、また必要してくれる存在へと繋がっていく。その絆への謙虚さと弛まぬ感謝。この一言は、僕が今まで考えていたお菓子づくりの全体像を根本から搖るがした。

和菓子は、自然を手本に笑顔を創造することを使命としている。

その心の中に「助け合いの循環」を描いていただろうか。自然の恵み、お菓子づくり、そしてお客様をどこか直線的に繋げている自分に気がついた。

「ミツバチたちが世界に羽ばたいたとき、いろんな花に囲まれて、ああ生まれてきてよかったなと思える環境をつくりたい」と高橋さんは語った。人の思い描く力が、未来をつくる。

僕は、ミツバチたちの見た花景色をお菓子にしたいと思った。

お菓子にできること。そして、ミツバチたちが喜んでくれる未来を想像してみた。ふと、子供達の笑顔と重なった。美しい自然と共に和菓子をつくり続けていきたい。

株式会社 石舟庵 代表取締役 高木 康行

高橋さんのお母さんお手製の自家菜園野菜カレーに、  
採れたての蜂蜜をたっぷりかけていただきました。  
ここでしか味わえない豊かな伊豆のひとときです

## 生産者さんへ、応援メッセージ募集中

皆さまからの美味しい感想、温かいメッセージが  
私たちの素材づくり、お菓子づくりの励みとなります。

高橋養蜂さんへ応援メッセージを  
お寄せください。お待ちしております。



こちらから応援メッセージをどうぞよろしくお願ひします



<https://www.sekishuan.co.jp/ouen/>



## 石舟庵 店舗一覧

### 石舟庵 湯川本店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川4-13-1  
TEL.0557-36-2313  
OPEN 8:30 CLOSE 17:00

### 石舟庵 川奈店

〒414-0044  
静岡県伊東市川奈 1255-90  
TEL.0557-44-1800  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

### 石舟庵 ラスカ熱海店

〒413-0011  
静岡県熱海市田原本町11-1  
ラスカ熱海 1F  
TEL.0557-82-5200  
OPEN 9:00 CLOSE 20:00

### 石舟庵 函南店

〒419-0113  
静岡県田方郡函南町大土肥 184-11  
TEL.055-978-9800  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

### 石舟庵 湯の花店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川 1-14-15  
TEL.0557-38-1188  
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

### 石舟庵 デュオ店

〒414-0045  
静岡県伊東市坎宿美和田 720-3  
TEL.0557-38-0125  
OPEN 9:30 CLOSE 19:00

### 石舟庵 ラスカ平塚店

〒254-0034  
神奈川県平塚市宝町 1-1  
ラスカ平塚 1F  
TEL.0463-73-5558  
OPEN 10:00 CLOSE 20:30

### 株式会社 石舟庵 本社

〒414-0053  
静岡県伊東市大土肥 549-6  
TEL.0557-38-3500  
フリーダイヤル 0120-34-5255

### 石舟庵 伊東駅店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川 3-12-1  
TEL.0557-38-3000  
OPEN 9:00 CLOSE 18:00

### 石舟庵 热海店

〒413-0019  
静岡県热海市见附町 9-2  
TEL.0557-81-7776  
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

### 石舟庵 長泉店

〒411-0943  
静岡県駿東郡長泉町下土野 1375-1  
TEL.055-988-5858  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

※営業時間は、状況により変更致します。詳しくはホームページをご確認ください。