

自然からの使者

時任真由美さん（昭和48年生 時任養蜂園 三島町）

「はちみつはすごくシンプル。蜂を介した自然からのいただきもの」。

雪国特有の純度の高い栃のはちみつを中心に、一人でミツバチの育成からはちみつの販売までを行っている。現在40群ほどの蜂を飼っている。

「もともとインドアで籠りがち、人との交流はあまり得意ではなかったかな」。

そんな時任さんは、養蜂に携わる中で奥会津の自然から多くの気づきを得ているようだ。

「自然の地力、がある気がする。考え方の基本は変わらないけど、蜂を通して奥会津の大地を感じていると、今まで全く気づけなかったことに出逢える瞬間がある。生きる上での根本のようなこと」。



奥会津では、深い雪に覆われていた山が春を迎えると、圧倒的な勢いで競うように、花々が開花を始める。ミツバチ達もブンブン採蜜に繰り出す。

この時期に合わせて子育ての手助けと巣の状態を管理し、蜂が働きやすい環境を整えてあげるのが、時任さんが目指す養蜂家の姿だ。

特に現在扱っている西洋ミツバチは、人間が面倒を見てあげないと生きていけない種だ。

養蜂家となって5年目。猛暑や大雨、病気、虫や熊に襲われたり、毎年問題が起きる。まだまだ成長途上で、納得のできる状態にはなっていない。

「ひと季節ごとのチャンスを積み上げて、自分なりのやり方で規模を広げていきたい」。



「蜂はすごく面白い生き物。そのコミュニティとしての関係性には興味を惹かれる」。

巣の中ではひとつの家族として、完璧な役割分担で組織が機能している。

活動するためのエネルギー源と、厳しい冬を越すための保存食（はちみつ）を作って、ミツバチの体内で転化した蜜蝋で巣を建築する大工もする。

はちみつも蜜蝋も、蜂の身体を通過しないとできないもので、それを自分ではない、一族繁栄のために蓄え、利用しているのだ。

働き蜂が花から採取した花蜜の糖度は約40度で、蜂の身体を通る過程で成分加工し、水分を飛ばすことで濃縮され、糖度80度程度になったものが一般的な“はちみつ”となる。

人間は古代から、贅沢な甘味としてこの蜂の恩恵を受けてきたのだ。

蜂を通して自然界の生存競争も体感する。

強いもの、順応したものが、生き残る。

ミツバチがオオスズメバチに襲われて全滅することもあるし、1匹では太刀打ちできない敵に集団になって反撃することもある。

力を合わせた組織プレーが強大な力となることもあるのだ。



ミツバチは、人類が誕生するはるか昔から社会生活を送ってきた大先輩でもある。

単独ではなく、集団の生き方を選び、植物の受粉を助けて蜜や花粉を得る、という植物との相互利用で熾烈な生存競争を生き抜いてきた。

「そんなミツバチから、自然の神秘性と合理性を感じる」。

「今後は、ここならではの蜜源を見つけたい」。

三島町が誇る桐の花に注目している。

動き出したばかりの次なる挑戦に、新しい可能性への笑顔が輝いていた。

蜂を育て、蜂に育てられる時任さんの今後の活躍は、きっと奥会津の宝になる。