素晴しきミツバチの世界

養蜂とは、ハチミツの素晴しさとは。永年蜂を愛し続けてきた久世佳弘氏が語る、素晴らしいミツバチの世界!!

ハチミツと人間

人間がハチミツを利用し始めたのか?はっきりしてるのはスペインのアラニア洞窟に描かれた1万年前の壁画からもわかるように、ヨーロッパでは1万年以上前から蜂蜜を食べていたことは間違いありません。

また、学者のなかには当時の蜂蜜は甘味料としてよりも酒を造るために主に使用していたとの説もあります。ワインやビールが出来る以前に、蜂蜜から蜜酒を造ることを発見し愛飲していましたし、古代ゲルマン民族は、新婚1ヵ月は蜜酒を飲む習慣があり、ハネームーン（蜜月）の語源ともなっています。

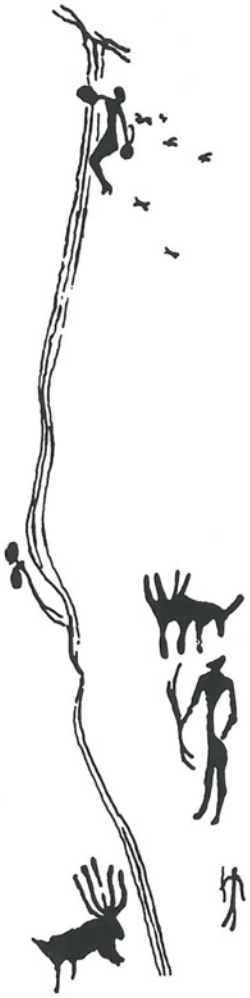
イギリスには「ハチミツは人類の歴史」という言葉があるくらいで、ハチミツと人とは昔からは密接なかかわりを持っていました。

また蜂蜜には強い殺菌力がある事を古代エジプト人はすでに解っておりプロポリスや蜜蝋とともにミイラ造りに防腐剤として使われていました。一方薬品として傷薬、目薬、膏薬としても用いられてました。

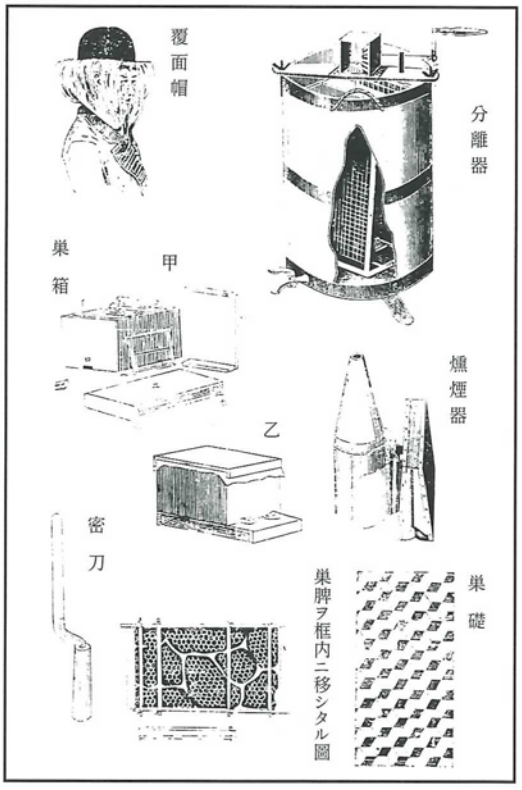
洋の東西を問わず近代養蜂（1800年後後半に於ける三つの発明、単枠・単礎・遠心分離器）が確立するまでは、ミツバチが作り上げた巣をまるごと切り取り布袋に入れて押つぶし、絞り取っていましたので採蜜のことを「ハチミツをしぼる」と表現することばが今も残っています。

では、日本におけるハチミツの歴史はと云いますと、明治10年に書かれた「大日本農史」によると皇極天皇二年（六四二年）が養蜂の始めとされていますので、当然それよりも以前から利用していたと思われますが、はっきりとした記録がありません。江戸時代には日本でも日本ミツバチを木箱や桶を使って飼育する近代養蜂に近い飼育方法が考案されましたが、残念ながら、巣枠や巣礎、分離器の発明には至っておりません。明治末頃になって日本ミツバチよりも集蜜力のある西洋種を取り入れられ、養蜜器具を採用したことで大量飼育、大量生産が可能になり現在の移動養蜂が始まりました。

ハチミツは単なる甘味料としてではなく、バランスの取れた栄養食品として、お酒の材料として、薬品としても利用されてきました。またハチミツは胃腸壁からの吸収が早い為、疲労回復に即効性を発揮し、マラソン等長時間の運動選手が途中で手にするドリンク類にはハチミツをベースしたものが多く使われています。



1万年前の壁画



「養蜂改良説」（明治22年発行）に紹介された養蜂器具類

株式会社札幌山本養蜂園社長
久世佳弘

おいしい天然ハチミツのご用命は
札幌山本養蜂園
TEL 011-873-3838
住　所　札幌市白石区北郷2条7丁目6の13
事業内容　ハチミツ関連商品
　　養蜂器具卸販売

久世佳弘　プロフィール

昭和14年　北海道常呂町生まれ。
昭和47年　㈱山本養蜂園札幌営業所勤務。
平成6年　㈱札幌山本養蜂園として独立。