



夕陽帳

三浦 勝子

スプーン一杯の蜂蜜

今年の春は百寒百温とでも言つては
ど、めまぐれして気温が上下した。
でもようやく暖かくなり、ミツバチ
が花から花へ忙しく飛び回るようにな
った。そんなミツバチたちを見て
いると、小さなエリ薬を飲んだ後に、
母が宝物を扱うようなしぐさで、ス
プーンにすくった秋田屋さんの蜂蜜
(はちみつ)を口に含ませてくれた
ことを思い出す。

◇
そのころはまったく知らなかった
けれども、スプーン一杯の蜂蜜は、
1匹の働き蜂が一生かかっても、と
うてい集められない量だぞうだ。外
回りのミツバチが汗水流して集めて
きた花の蜜は、巣の中にいる仲間
に渡された後、半分ほどに濃縮されて
やっと蜂蜜になる。蜂蜜は、まさしく
ミツバチたちの労働の結晶なのだ。

◇
岐阜は近代養蜂発祥の地である。
明治時代の半ばに、中村源次郎さん
や渡辺寛さんたちが、昆虫学者の名
和靖さんの協力を得て、養蜂技術を
確立したのだ。蛾(ろう)でできた
巣盤を何度も溶かして再利用するな
ど、養蜂はエコロジカルな産業だ。
先駆者が開発した技術を、連綿と受
け継ぎながら進化を遂げてきた地元
岐阜の蜂蜜を味わえるのは、私の大
きな喜びだ。