

銀座では、マロニエ通りのマロニエが緑の葉の間にピンクの花を咲かせ、皇居の外周では背の高いユリノキに大きなチューリップのような白い花、官庁街の霞が関でもトチノ木に可愛い小さな白い花がたくさん咲いています。花咲く5月は銀座のミツバチが1年で一番活躍する季節です。

「銀座のハチミツは、どこで食べられるの？」とよく聞かれます。私たちは少量しか採れないハチミツを、そのまま食べたらすぐなくなってしまうので、ハチミツとしては販売せずに、街のデパートや老舗の皆さんに原料としてハチミツを提供し、シエフやパテシエ、職人さんの技で自慢の逸品を作ってもらい、「銀座ハチミツを使った逸品を食べるために銀座に来てもらおう！」というストーリーを考えました。お陰さまでメディアの取材も功を奏し、たくさんの方が銀座ハチミツスイーツを目指して来てくれます。

銀座と言えば夜の街です。銀座には一般社団法人銀座社交料飲協会（GSK）というバーやクラブ、飲食店経営者の団体があります。GSKの神谷唯一事務局長が「街（銀座）のためになるなら、俺たちもなにか応援しよう」と言ってくれたのがはじまりで、GSK理事でクラブ稲葉のママ、白坂亜紀さんに会いに行きました。はじめは戸惑い「私たちは夜の蝶なので、お昼の作業はねえ」と少し引いた

ミツバチ目線で緑の街を⑤



50を越す夜のお店で「ハニハイ」銀座屋上で酒米育て「白鶴」販売

NPO法人銀座ミツバチプロジェクト 理事長 高安和夫

事業紹介

NPO法人銀座ミツバチプロジェクトは、2006年3月から銀座のビルの屋上でミツバチ飼育を開始。ホテル、レストラン、百貨店など銀座の老舗と連携したハチミツ商品づくりや屋上緑化、地域の生産者との交流事業を通して街の活性化に貢献。平成22年6月環境大臣表彰。平成24年4月農林水産大臣より「食と地位の『絆』づくり」選定を受ける。

感じでしたが、「ミツバチは私たちが安全に飼います。皆さんは、ミツバチが遊びに行ける花畑や野菜畑、ハーブ園を作って、収穫したハチミツをお店で使ってください」と提案したところ、「それならいいわ」と言ってくれました。

銀座のママの行動力は早く、知り合いのママやバーテンダーの皆さんにも声掛けして、毎週土曜日朝のハチミツ採蜜作業や、松屋や三越といった百貨店の屋上農園イベント、白鶴酒造の酒米作りの田植えや稲刈りにも参加し、さらにGSK緑化部を作り応援してくれました。そこで生まれたのが「銀座産ハチミツを使ったハニハイボール（通称）ハニハイ」です。50店以上のバーやクラブでハニハイを提供し、売り上げの一部を街の緑化活動に寄付していただきました。

銀座での地産地消は、ハチミツだけではありません。2007年から屋上で酒米作りを始めた銀座5丁目の白鶴酒造で

酒米の収穫に駆けつけた白坂亜紀ママ（左）と天空農園小田朝水農園長（中央）。右が筆者



は、銀座のビルで醸造免許を取得し屋上で収穫した酒米で酒を仕込み、出来たお酒を飲食店や百貨店で販売しています。そして酒米の田植えと稲刈りは、街の仲間が集まる大イベントです。作業後はもちろんお酒で「乾杯！」です。また、白鶴酒造屋上では酒米だけでなく、さまざまな地域の特産品を栽培し都市と地域をつなぐ天空農園へと発展させていきました。日焼けした小田朝水農園長がいつも笑顔で皆さんを迎えてくれます。そこに集まる人たちはいろいろな職業や立場の方で、まさに銀座の生物多様性です。