

きよはち物語

清瀬市役所産はちみつができるまで



地域活性化の取組として平成26年に始まり
一時休止を経て、令和5年度に養蜂・採蜜を
民間委託して復活。市役所屋上発「きよはち」の
歩みとその未来、支える仕組みやこれからの追います。



- ① 清瀬市の養蜂を支える「東京ジャム(株)」の皆さん
- ② 純度100%の瓶詰100g2,800円(35g1,200円)と、きよはちサイダー340ml350円
- ③ 8月に行われた採蜜体験会は申し込み開始初日で定員が満員になる人気ぶり

※価格はすべて税込です



市役所屋上から始まった養蜂 地域循環を育む挑戦

平成26年(2014年)、清瀬市は「自然と人がともに生きるまち」を掲げ、市役所屋上を舞台に養蜂を始めました。都市部にありながら雑木林や農地が多く残る清瀬市の環境を資源として捉え、受粉による農作物の実り、自然への関心の喚起、そして地域産品づくりを同時に叶える挑戦でした。屋上の巣箱から飛び立つミツバチが集めた蜜は「清瀬市役所産はちみつ」「Kiyohachi」として商品化され、学校給食やイベント出店、ふるさと納税の返礼品などで親しまれてきました。都内初となる自治体職員による養蜂であり、活動報告や採蜜体験を通じて、見える化されたことで、市民の理解と応援が広がりました。市内事業者との連携も早くから進み、焼き菓子やパン、化粧品、ジェラートなどへと広がったことで、

はちみつ香る、 清瀬発 クラフトジン誕生



日本各地で個性豊かなクラフトジンが生まれるなか、清瀬市にも「きよはち」を使った特別な一本が加わります。10月4日に発売される「きよはちジン」は、北海道の馬追蒸溜所とのコラボで開発された200本限定品。スパイスは控えめに、はちみつのやさしい甘みとユズの爽やかな香りを引き立て、まるではちみつレモンのような軽やかに仕上げています。価格は350ml4,400円(税込)。10月4日「クラフトな夜」(裏表紙参照)でお披露目予定です。

「Kiyohachi」は単なる商品を超え、清瀬の風景や人の営みと結びついた、地域の物語として育っていききました。季節ごとの花の個性が瓶の中に宿り、年によって風味が少しずつ異なることも魅力のひとつ。採蜜見学など体験プログラムも実施し、子どもから大人まで多くの市民がミツバチの仕事にふれる機会を重ねることで、身近な自然を守る意識と関わりの輪が広がっていききました。

休止期を越え再始動への道 官民連携で持続可能な運営

一方で、市職員が直接養蜂を行うにあたり安全面への配慮、人員体制や季節要因への対応など、多くの課題がありました。持続可能な運営方法を検討した結果、ある時期には採蜜を見送るなど、活動を抑える判断を行った年もありました。市内外からは「Kiyohachi」を続けてほしい」という声が数多く寄せられ、関係部局の協議を経て、事業を継続し地域資源として磨き続けるため、養蜂・採蜜業務を民間の養蜂事業者へ委託することにしました。専門性を持つ事業者が日々の飼育・病害対策・採蜜を担い、市は安全管理や広報・学習・交流の場づくりを推進する――

新商品で広がる味の輪と絆 きよはちサイダー誕生物語

委託後は、瓶の形、ラベル、ロゴも一新し、スタイリッシュに生まれ変わりました。定番の瓶詰に加え、令和7年夏、市制施行55周年を機に「きよはちサイダー」が誕生。「きよはち」のほのかな

きよはちが届くまで

- 1 巣箱を取り出す**
巣房が蜜で満ち全面が封蝋されたら、巣板を巣箱から静かに取り出し、作業台へ丁寧に運ぶ。
- 2 蜜ろうを落とす**
巣板の両面に付いた蜜ろうを蜜刃で薄く削る。削りかすは溶かしてロウソク等に再利用。
- 3 遠心機にかける**
蜜がたまった巣板を遠心機に2枚セット。手で回し、遠心力で蜜を飛ばし槽の底へ集める。
- 4 蜜を採集する**
遠心機のコックを開けて採蜜。混入物を細かな網で丁寧に濾し、澄んだ蜂蜜を受け取る。

INTERVIEW

東京ジャム(株)
野崎 林太郎さん



― 清瀬市の環境は、
はちみつにどう表れていますか？

野崎さん 採れたはちみつは糖度や残留農薬の有無を検査しており、甘みや香りはもちろん、安全性も証明されています。それは清瀬市の農地や自然環境が健全である裏付けでもあり、安心して「きよはち」をお届けできます。

― 読者に伝えたい
「きよはち」の魅力は何ですか？

野崎さん ミツバチが花をめぐること、果物が結実し、集めた蜜がはちみつになって人の暮らしに届く。はちみつは地域の豊かさを伝える存在だと思います。これからは、この「循環」をもっと広げていきたいですね。