

## ミツバチサミット-モザンビーク産のハチミツの可能性

2023年11月に茨城県つくば市にあるつくば国際会議場にてミツバチサミット 2023 が開催された。このサミットはミツバチに関する研究者や養蜂家、企業が一堂に会し、シンポジウム等を通して交流を深めるもので、コロナ禍以降、久しぶりの大規模な対面開催となった。筆者はモザンビークで青年海外協力隊（現：JICA 海外協力隊）として活動していた際に養蜂の普及に従事したことがあり、その時に同じ活動をしていた隊員仲間が同サミットに設けられたマルシェで、モザンビーク産ハチミツの市場性のフィージビリティスタディーを行うというので、協力することにした。

モザンビークの南部、イニャンバネ州では2012年から青年海外協力隊の活動に養蜂の普及が取り入れられてきた。当地では伝統的な方法でのハチミツ採取が行われており、豊かな蜜源などのポテンシャルはあるものの収量が低く、改善案として近代的な養蜂箱の使用を目指した技術移転を行い生計向上が図られた。それから約10年、断続的に多くの青年海外隊員が関わり、いくつかの農家で収量が増加するに至った。また、既にある程度の収量がありながらも販売ルートが無かった農家とシーズンオフのココナツオイル工場をつなぎ、瓶詰されたハチミツを流通に乗せた例もある。いくつかの成功事例が出てきた一方で、販売面ではモザンビーク国内には質の高いハチミツに対する理解が少なく、適正な価格で商流に乗せることが難しい現状もあった。そこで、日本への販路拡大の可能性を見据え、ミツバチに関する事業者が集まる同サミットにて品質を試すこととした。

今回の出展では2種類のモザンビーク産ハチミツを販売した。どちらも百花蜜と呼ばれる、多くの蜜源から花蜜や花粉が採取されてできたハチミ

ツだ。採蜜場所が違うため、色合いや味に違いがある。1つは海外協力隊員が農家とココナツオイル工場をつないだ会社のハチミツであり、色が黒く、黒糖のような味わいがある。もう一つは濃い赤銅色で、味噌のような風味がある。こちらは青年海外協力隊員によって技術移転された農家のハチミツだ。どちらも日本では珍しい色合いのため、目を引くことができた。モザンビークのハチミツという点も物珍しさがあったと思われる。味見をした方からは、「不思議な味」との感想を持ってくれた人が多かった。その独特な味わいから、ヨーグルトや紅茶等に入れるより、「中華料理などにコクを出すのに使うのが良いと思う」など具体的な意見を頂くことができた。



味噌風味のハチミツ（左）と黒糖のような味わいのハチミツ（右）

今回用意した約10kg（約120g入り90瓶）のハチミツは3日間の開催期間に全て販売することができた。多くのハチミツ関係者から意見を得ることができた今回の出展は、日本での販売の可能性を検討するという点で成功であった。今後、継続的な販売には収量に加えて、味や見た目の安定性、異物混入の無い確実な濾過方法の確立など、日本市場に合った高い技術が求められると思われる。事業が継続できる適正な販売価格の設定も重要である。まだまだ課題も多いが、今後も青年海外協力隊員が関わったモザンビーク産のハチミツを日本で目にする機会が実現できるようサポートしていきたい。

（2024年2月 五百木）