



# ミツバチがつなぐ、 まちと緑の10年

丸の内ハニープロジェクトの軌跡と展望

10丸  
Marunouchi Honey

## 「丸の内ハニープロジェクト」とは



丸の内ハニープロジェクトは、  
大手町・丸の内・有楽町(大丸有)エリアで展開している都市養蜂プロジェクトです。  
2016年7月に「丸の内ハニープロジェクト実行委員会」を設立。  
都市養蜂を通じたコミュニティを築くとともに、エリアの豊富な自然と共生する  
環境都市・健康都市を目指すまちづくりの取り組みとしてスタートしました。  
大丸有エリアのビルの屋上でミツバチを育てながら、様々な企業の就業者の方々と一緒に  
採蜜活動を行い、とれたはちみつはエリア内の飲食店やホテル等で活用されるほか、  
食物販店舗等とのコラボレーションによる商品化も進んでいます。  
また、養蜂を通じた環境教育や蜜源調査をまちの植栽に活かすなど、  
生きものにとっても優しいまちづくりを目指す試みなども進めています。

## 丸の内のはちみつ / 丸の内ハニー



丸の内ハニープロジェクトで採蜜したはちみつを、  
私たちは「丸の内のはちみつ」や「丸の内ハニー」と呼んでいます。  
ビジネス街のイメージが強い大丸有エリアですが、ミツバチの行動範囲である半径2～4kmの  
中には豊富な街路樹や緑地のほか、広大な皇居や日比谷公園などもあり、  
多くの蜜源が存在するため、上質なはちみつづくりを実現しています。  
丸の内のはちみつ/丸の内ハニーは、大丸有エリアの移り変わる季節を香りや味に反映するため、  
春はフローラル、初夏は若葉のような爽やかさ、夏はフルーティな味わいを楽しむことができます。



「電子国土WEB」(国土地理院) <https://maps.gsi.go.jp/> をもとに tentai.design が加工し作成

## 「ハチ活」って何をするの？



エリア内の企業の就業者の方々と一緒に採蜜活動等を行うことを、「ハチ活」と呼んでいます。  
ここでは大丸有エリアで行っているハチ活の具体的な作業内容をご紹介します。  
なお、作業の合間の時間は参加者の皆さまの交流・情報交換の場となっています。  
\*4月下旬～8月上旬頃 / 1～2週間に1回 / 雨天中止

### 朝 8:45、集合！ \*直接ビル屋上の養蜂場へ

#### ① 養蜂場で記念撮影！

備品の養蜂用のネット付き帽子をかぶったら、養蜂場内部へ。  
養蜂家の皆さん(銀座ミツバチプロジェクト)と合流し、  
朝の記念撮影。パシャリ！

### ハチ活スタート♪

#### ② まずは観察と準備！

初めての方と2回目以降の方に分かれ、それぞれできる作業を  
養蜂家の方と一緒にいきます。例えば、糖度計で蜜の糖度を測ったり、  
巣箱のミツバチをじっくりと観察したり。

その間、養蜂家チームはミツバチの健康状態や  
巣箱の蜜のたまり具合をチェック。蜜がたっぷりたまった巣枠を、  
ハチ活参加者に渡してくれるので…

#### ③ お味見♪

とろ～り、ひと舐め！  
その日はちみつの香りや味わいを楽しみます。

### メイン作業へ

#### ④ 蜜蓋切り

巣枠の蜜蓋を削ぐようにナイフで切ります。

#### ⑤ いよいよ採蜜！

④の巣枠を遠心分離器内にセット。ふたをしてレバーを回すと巣枠が  
回転し、その遠心力で蜜が飛び出して内部にたまります。巣枠の  
表裏をひっくり返して両面行くと、ようやく巣枠一つの採蜜が完了。

POINT: 作りたての巣はやわらかく壊れてしまうため、  
あまり速く回転させるのはNG。ただし、ゆっくり回し過ぎると  
今度は蜜がうまくとれない。その力加減が一番重要で難しい。

#### ⑥ はちみつをタンクへ

遠心分離器内にはちみつがたまったら、タンクへ詰め替えます。

ここがシャッターチャンス！遠心分離器のふたが開くと、  
歓声とシャッター音が養蜂場に響きわたります。

### 11:30頃、終了！

#### ⑦ みんなで記念撮影。パシャリ！お疲れ様でした！

\*ご都合に合わせて、自由に退出いただけます。



# 丸の内ハニープロジェクト 10年の軌跡



## 10年によせて

「丸の内ハニープロジェクト」は、都市養蜂を通じて自然と共生するまちづくりを目指し、今年で10年を迎えました。この間、ミツバチが運ぶはちみつをきっかけに、企業や就業者の皆さまとつながり、採蜜体験や商品開発を通じて新しい価値を生み出してきました。花粉DNA解析やAIによる蜜源調査など科学的な挑戦も重ね、緑豊かな都市づくりに活かしています。ここまで歩んでこられたのは、協力いただいた皆さまのお力添えのおかげです。心より感謝申し上げます。次の10年も、自然と人、企業と地域をつなぐ活動を広げ、ミツバチが運ぶ小さな命の可能性を、持続可能な都市の未来へとつなげてまいります。



丸の内ハニープロジェクト実行委員会  
実行委員長

鈴木 伸彦



・エリア内の企業と連携し、「JAPAN HARVEST」へ出店

・丸の内朝大学と連携し、養蜂ファン拡大のため、丸の内朝大学夏学期「わたしにもできる都市養蜂クラス」を実施



The bees worked at :  
新東京ビル 屋上 / 日本工業倶楽部会館 屋上



プロジェクトの  
ロゴが決定！

2017年度



The bees worked at :  
新東京ビル 屋上 /  
日本工業倶楽部会館 屋上  
・エリア内の企業と連携し、  
「大手町まるしえ×JAまるしえ」  
へ出店

ハチ活(養蜂活動ボランティア)の参加者の募集を開始！

2018年度



The bees worked at :  
新有楽町ビル 屋上 /  
日本工業倶楽部会館 屋上

飲食店・物販店舗との連携が拡大！



・まちづくりや地域活性化の方策の一つとして全国に広がっている養蜂コミュニティ(BEEkeeping COMMunity)が一堂に集結する「BEE COM ミーティング」を開催

・環境教育活動として、丸の内キッズジャンボリー「丸の内・蜂蜜デザインワークショップ」開催

・まちへの発信拡大を目指し、ポスターや取扱店用動画等を制作



・エリア内の企業と連携し、  
「大丸有夏祭り」、  
「JAPAN HARVEST」へ出店

・環境教育活動として  
「エコキッズ探検隊 養蜂体験」を開始  
飲食店の料理メニューにも  
丸の内のはちみつが使用され始める



The bees worked at :  
丸ビル7F 屋上 / 日本工業倶楽部 屋上

丸の内ハニープロジェクト実行委員会を組成し、地域の活動として大丸有地区のコミュニティ形成、環境都市・健康都市を目指した活動を実施

「丸の内ハニープロジェクト」  
スタート！

2016年度



丸ビルB1F「はちみつ専門店 ラベイユ」  
(現在は新丸ビルB1Fに移転)にて  
「東京丸の内のはちみつ」の販売をスタート



・丸の内地区のレストランシェフらを招き、採蜜作業会を実施  
・丸の内の一部レストランでも、丸の内のはちみつを使用

The bees worked at :  
日本工業倶楽部会館 屋上

プロジェクト誕生前夜、丸の内での養蜂活動をスタート

2015年度

※「丸の内のはちみつ」とは大丸有エリアで採れたはちみつのこと。「丸の内ハニー」や「marunouchi honey」等の表記もある



The bees worked at :  
日本工業倶楽部会館 屋上

\*コロナ禍のためハチ活参加者の募集は行わず



・丸の内ハニープロジェクト実行委員会事務局を、  
大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会から  
大丸有環境共生型まちづくり推進協会  
(エコツヴェリア協会)に変更

2020年度



2021年度



The bees worked at :

新有楽町ビル 屋上 / 日本工業倶楽部会館 屋上

\*新規のハチ活参加者の募集は行わず、  
これまで活動に参画してくれた企業様のみへお声がけ

・企業連携・協賛等の申し出について  
問い合わせが増え始める

2022年度



2023年度



コロナが落ち着いてきたため  
ハチ活参加者を広く募る

The bees worked at :

新東京ビル 屋上 / 日本工業倶楽部会館 屋上

\*コロナ禍以前のように新規のハチ活参加者も募る(活動を本格的に再開)

・一般社団法人ミツバチプロジェクト・ジャパンの設立を支援



The bees worked at :  
新有楽町ビル 屋上 /  
日本工業倶楽部会館 屋上

\*新規のハチ活参加者の募集は行わず、  
これまで活動に参画してくれた  
企業様のみへお声がけ

・全国ミツバチプロジェクトとの  
連携を開始



The bees worked at :  
新東京ビル 屋上 /  
日本工業倶楽部会館 屋上

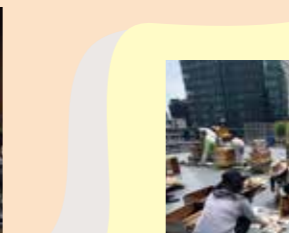
2024年度



・企業協賛・寄付の受け入れを開始し、大丸有エリアの企業との  
連携が拡大。養蜂活動への参加だけでなく、新入社員研修等の  
社員教育やエリアの環境に資する活動としての寄付が拡大

・はちみつ中の花粉 DNA 解析を試験的にスタート。  
ビルの屋上からまちの自然を考えるきっかけに

・新規商品・メニューとして、丸の内のはちみつの利用が拡大



The bees worked at :  
大手町ビル屋上

\*養蜂箱を増やし、2週に一度の活動頻度からほぼ毎週活動へ

・10年を節目にメディアでの紹介も拡大

・エリア内企業との連携が2024年度より拡大

・はちみつ中の花粉 DNA 解析の2年目の実施

・養蜂場で撮影されたミツバチの8の字ダンスの  
動画をAIにより解析し、花資源の位置を  
地図化する新手法の開発へ協力  
\*研究者: GRISON Sylvain 氏  
(東京大学博士課程 Laboratory of Field Phenomics)

・ポリネーター\*に資する植栽の検討、試験的な  
花の設置とモニタリングを実施し、まちへの  
植栽の導入方法の検討を開始

・「世界ミツバチの日」(5/20)に合わせて、  
エリアの就業者や保育園児等を対象にミツバチを  
はじめとしたポリネーター\*の大切さを伝える  
イベント「みんなで農園ハチ活！」を開催

\*ポリネーター: P12の「プチ!ハチ活用語辞典」をご参照ください

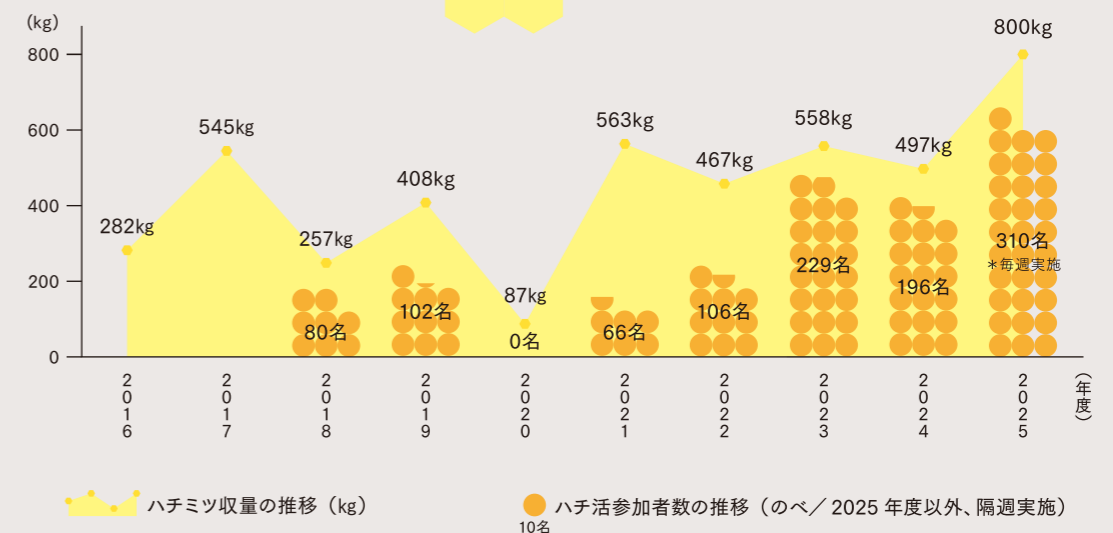


10年目!!



2025年度

DATA でみる! 丸の内ハニープロジェクト

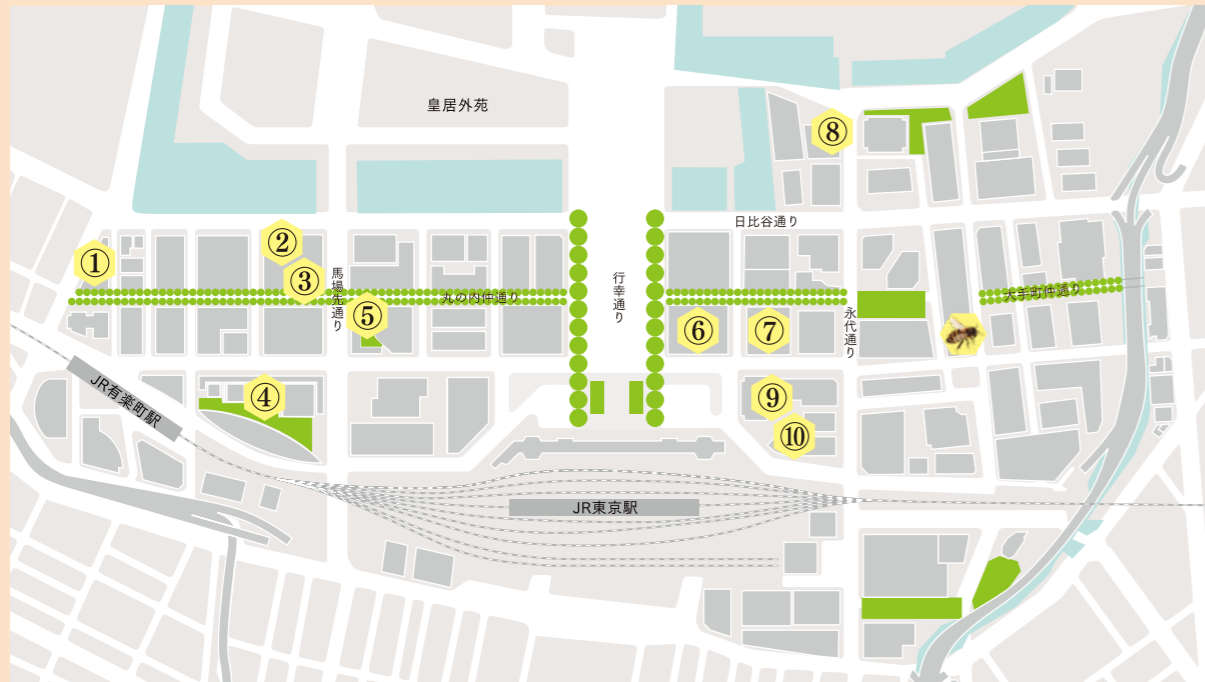


はちみつの収量は巣箱の数や天候によって、ハチ活参加者数は延べ人数でカウントしているため活動回数によって変動します。2020年度はコロナ禍によりハチ活参加者の募集は行わず、巣箱も最小限にして事務局でのみ実施。2025年度は養蜂場を1ヶ所にまとめ、巣箱の数も増やしたため毎週ハチ活を行い、収量も参加者数も急増しました。

# 恵みをカタチに Honey to Products



花々とミツバチの恵みのはちみつは、エリア内の飲食店や食物販店舗で活用され、いずれも魅力的な商品へとカタチを変えて、私たちの舌と心を癒してくれます。



## ① ザ・ロビー | ザ・ペニンシュラ東京 1F

丸の内ハニー 生姜 レモンとピーカンナッツのサブレ

ハニークッキーにハニーキャラメルを挟み、蜂の巣模様のプロンドチョコレートにトッピング。柔らかく粘り気のあるハニーキャラメルに、生姜とピーカンナッツでアクセントを添えたクッキーが絶妙なハーモニーを演出します。

\*コンチネンタルダイニング「ザ・ロビー」にて2025年9月に期間限定提供した「アフタムンティー」の中の一品



## ② スイーツ&ギフト | 東京會館 本館 1F

丸の内ハニーのレモンパウンドケーキ 他

地産地消はちみつ「丸の内ハニー」を使用したパウンドケーキ。皇居や日比谷公園の花々からミツバチが集めたはちみつとレモンピール、アーモンドパウダーを焼き込み、はちみつシロップをたっぷり浸み込ませました。 \*要事前予約 (スイーツ&ギフト TEL : 03-3215-2015)



## ③ ADRIFT by David Myers | 二重橋スクエア 1F

丸の内ハニーレモンスカッシュ

ハニーレモンスカッシュ 1杯に、ティースプーン 1杯分のはちみつを使用。その量は1匹のミツバチが一生涯に作るはちみつの量と同じです。3日間ははちみつに漬けたスライスレモンをグラスに入れてソーダで割ったら、シトラスグラニテをトッピング!ミツバチへの感謝を込めた爽やかなドリンクです。



## ④ 東京国際フォーラム | パーティー会場

ブルーチーズのカナッペ 丸の内ハニーと一緒に

はちみつと相性の良いブルーチーズをのせたカナッペに丸の内ハニーをたっぷりかけ、お好みのナッツやドライフルーツとあわせてお召上がりください。ガラス棟パーティープランで提供中 (20~100名様のご利用)。その他パーティー料理でもご要望を承ります。

\*提供: 帝国ホテル



## ⑤ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店 | 丸の内ブリックスクエア 1F

ケーキ オミエル ~丸の内ハニーのパウンドケーキ~

丸の内エリアで採蜜されたはちみつを贅沢に使用した、オリジナルのパウンドケーキです。ひと口ふくむと、やさしいはちみつの香りと上品な甘みがふわりと広がります。



## ⑥ ラベイユ新丸の内ビルディング | 新丸ビル B1F

東京丸の内のはちみつ

新丸の内ビルディング店限定販売。日比谷公園や皇居周辺など豊かな緑地に隣接する東京丸の内、季節の花々から採れた百花蜜。まろやかな甘みとキレのある後味が特徴のこのはちみつを、そのままトーストやヨーグルト、ストレートティーに。

\*数量限定につき無くなり次第終了



## ⑦ 日本工業倶楽部

丸の内マドレーヌ

「丸の内ロイヤルハニー」をふんだんに使用。厳選されたマドレーヌ用の小麦粉を使い、パティシエが一つずつ手作りしています。上品な甘さと食感が楽しめる倶楽部特製の洋菓子です。

\*会員向けの婚礼、宴会、料理のデザートとしてパティシエが作る少量生産。一般販売が可能になったら公式 SNS で告知予定



## ⑧ ペストリーショップスイーツ&デリ | パレスホテル東京 B1F

ハニーショコラサンドウィッチ

砂糖・乳・卵・小麦・化学物質不使用の完全無添加。丸の内産生蜂蜜を51%使用し、一つひとつ手作りました。生蜂蜜とカカオだけで仕立てたフィリングの口どけと、ハンドメイド仕上げならではの繊細な風合いをお楽しみください。

\*デリケートな商品のため開封時に割れている場合があることをご了承ください



## ⑨ 寛永堂 | 丸の内オアゾ B1F

丸の内限定 はちみつ羊羹

丸の内働く人たちがはちみつづくりを通して交流し、大丸有の地域に貢献する「丸の内ハニープロジェクト」。その想いに共感し、プロジェクトで採取されたはちみつを使い、羊羹に仕立てました。丸の内のはちみつの香りや味がしっかりと感じられる一品です。



## ⑩ フレンチレストラン ポム・ダダン | 丸の内ホテル 8F

丸の内はちみつを使用した カヌレ・マドレーヌ・プリン

カヌレはラム酒やバナナとはちみつとの相性と風味を、マドレーヌはバターとはちみつの相性と風味を、そしてプリンのはちみつで作ったカラメルの風味を存分に楽しんでいただけます。3品ともに採蜜時期で味わいや風味、感じ方が変化。時期により異なる味わいを楽しめるのが最大の特徴です。 \*売り切れの場合あり。要事前確認



# VOICES

## －はちみつ商品開発・販売 編－

丸の内のはちみつで商品を開発・販売している協力企業のご担当者様に、コメントをいただきました。なかにはハチ活等にもご参加くださっている企業様も！  
\* 各社の商品は『恵みをカタチに』（P7-8）でご紹介



丸の内ハニープロジェクトのハチ活への参加は、都会の喧騒の中で自然とつながる心地よい小旅行のようでした。穏やかさと意味をもたらす体験に感謝し、地域産品を活かしたサステナビリティ推進と上質なはちみつが丁寧な暮らしを支える、非常に素晴らしい取り組みだと感じています。

参加：2024年～

ザ・ペニンシュラ東京  
エグゼクティブ ペストリーシェフ

パスカル シャルデラ さん



2022年に丸の内ハニーを使った初のメニュー、「丸の内ハイボール」を提供。2024年には大丸有まちづくり協議会からのご連絡をきっかけに、ハチ活への参加が始まりました。大丸有の豊かな自然との共生を実感できるミツバチとの触れあいや皆様との交流はとても豊かな時間。当社が大切にしている「食」につながるサステナビリティ活動という点もお客様との会話のきっかけとなっています。

参加：2022年～

株式会社 東京會館  
マーケティング戦略部 副部長

南條 愛美 さん



ハチ活に参加させていただくことで生産者さんのご苦労や想いを知ることができ、また生産過程をつぶさに見、実際にその一端を担う経験ができるのは、食を提供する者としてとてもよかったです。「丸の内ハニーレモンスカッシュ」を提供する際の説明にも、重み・深みが増したように思います。

参加：2024年～

ADRIFT by David Myers  
第2営業部 スーパーバイザー

灘吉 祐貴 さん



様々な人が集い、交流し、多様性に満ちた文化と情報を発信する東京国際フォーラムで、丸の内ハニーのもつ地産地消や都市と自然の共生、地域とのつながり創出の観点は有意義で魅力的でした。メニュー化にあたっては、ケータリングを担当する帝国ホテルのシェフが自らハチ活に参加。季節で変わる蜜の味・香りを実感したことで、それを最大限に楽しむ食材との組み合わせにつながりました。

参加：2023年～

株式会社 帝国ホテル 東京国際フォーラム部長

今里 直史 さん



ラプティック ドウ ジョエル・ロブション  
丸の内店 エグゼクティブ シェフパティシエ

高橋 和久 さん

都会の真ん中、東京丸の内で作られたはちみつという希少性や特別感もあり、喜んでご購入くださるお客様がいらっしゃいます。はちみつが自然な味わいとやさしい風味なので、一緒に合わせる食材の味わいを引き出してくれる素材だと思います。

参加：2018年～

パレスホテル東京が大切にする「自然との調和」という想いと、この街の自然を守る丸の内ハニープロジェクトの姿勢には共通点が多く、心より共感しております。丸の内育ちのはちみつは、国内外のお客様へ街の魅力を伝える素敵な贈り物です。今後もこの素晴らしい活動が、街の彩りとして末永く発展していくことを楽しみにしております。

参加：発足当時～

株式会社パレスホテル  
ブランド戦略室 コミュニケーションズ課 副主任

菊池 公仁 さん



三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社  
丸の内ホテル フレンチレストラン「ボム・ダダン」料理長

なめた  
行田 敏幸 さん

参加：発足当時～

ラベイユのスタッフも丸の内ハニープロジェクトのハチ活に参加しています。ここで採れたはちみつ「東京丸の内のはちみつ」は、丸の内エリアの手土産として大変人気をいただいております。私たちの活動を伝えるよい機会となっています。今後も丸の内エリアの緑とミツバチと、人々が素敵に共生している姿を見せ続けてください。活動を応援しています。

参加：発足当時～

LABELLE 株式会社  
代表取締役

白仁田 雄二 さん



「丸の内限定 はちみつ羊羹」は少し価格が高くなってしまいましたが、地域への貢献・地域の限定感が丸の内の方々に好意的に受け入れてもらえ、とても価値のある商品になっています。本品の発売から6年程になりますが、はちみつの生産がより安定したら2品目3品目を開発し、丸の内限定で販売できたらと思っています。

参加：2019年～

株式会社寛永堂  
代表取締役

原田 泰始 さん



# VOICES

## ーハチ活参加、寄付、協賛 編ー

ハチ活参加や社員教育等へのご利用、協賛やご寄付まで。丸の内ハニープロジェクトへのご協力形態は多岐にわたります。はちみつを使った商品開発以外でもご協力いただいている企業様からのコメントです。



いざ環境問題等で社会貢献をと思っても、どうすればいいかわからないという企業は多いと思います。我々も同様でした。サポートの手厚い本プロジェクトへの参画を通じ、生物多様性保全やコミュニティ貢献を学ぶ貴重な機会をいただき、特別有休を設けて活動参加を後押しするなど、良い潮流に繋がっています。

### 参加：2023年～

東京共同会計事務所 代表パートナー  
内山 隆太郎 さん



都市と自然の再生を目指し、森と共生する大手町タワーの上層階に位置するアマン東京では、「その土地の文化や自然に寄り添う」というアマンの理念のもと、自然や環境保全への理解を深めるため、2024年および2025年に丸の内ハニープロジェクトと連携し、「地域の緑を守る活動」に関する新入社員研修を実施しました。

### 参加：2024年～

大手町タワーリゾート株式会社  
アマン東京  
人材開発アシスタントマネージャー  
海津 千穂 さん



本年初めてプロジェクトに参加し、寄付という形でも関わらせていただいております。ミツバチの生態などについて興味深く学ぶことができました。とくにミツバチが受粉を通じて自然環境を支え、都市の自然との共生に深く関わっていることには感動しました。さらに自然への理解を深め、一緒にこの取り組みを広げていければと思います。

### 参加：2025年～

株式会社大丸松坂屋百貨店  
大丸東京店 スタッフ  
村山 正夫 さん



プロジェクトの初期、ハチ活を行っていた新東京ビルの向かい側にある二重橋ビルはまだ工事中。少しずつ完成に近づく光景を活動時に屋上から眺めるのも楽しみでした。一緒に参加する同僚や巣箱の場所は変われども、遠心分離機から朝日を浴びてキラキラと輝くはちみつがゆっくりと流れ出す瞬間、思わず歓声が上がります。あのひとときが好きです。

### 参加：2017年～



デロイト トーマツ グループ  
CSR Team, Growth & Brand Marketing,  
デロイト トーマツ グループ合同会社, マネジャー  
田中 祥子 さん

日本の金融・経済の中心地、丸の内、同じエリアで働く様々な方々と協力しながら自然と触れ合えることに感謝しています。養蜂を通じて生まれる人とのつながりや、街の新たな魅力づくりに参加できることがとくに印象的でした。今年度はハチ活参加者へのアンケートといった活動支援を通じて、微力ながら街の魅力向上にお力添えできたことも嬉しく思います。

### 参加：2023年～

SMBC日興証券株式会社 法務部  
伏見 知子 さん



今年初めて養蜂活動に参加し、また協賛という形でも関わらせていただいております。ミツバチとの触れ合いや採蜜のお手伝いなど、都心ではなかなか味わえない貴重な体験をさせていただきました。周辺の企業の方々とも交流することができ、とても充実した時間でした。参加し続けたく、今後も本活動を継続いただけると幸いです！



三菱電機株式会社・本社  
サステナビリティイノベーション本部・担当  
塩川 拓 さん

### 参加：2025年～

# Special Thanks

## 「NPO 法人銀座ミツバチプロジェクト」の皆さま



さまざまな方に支えられてきた丸の内ハニープロジェクトですが、銀座ミツバチプロジェクトの皆さまには誕生のきっかけをいただき、とくにお世話になりました。副理事長の田中さんからコメントを、理事の山本さんからは「プチ！ハチ活 用語辞典」をお寄せいただきました。



銀座メンバーの皆さん。  
(上段左から時計回りに) 田中さん、福原さん、  
新メンバーの藤原さん、そして山本さん

## 丸の内ハニープロジェクト10年に感謝と期待を込めて

ひょんなご縁から「丸の内ハニープロジェクト」の誕生に関わり、ちょうど10年目。丸の内ミツバチを飼って大丈夫？という心配の声を聞きながら丸ビルの屋上で一人、養蜂をしていた頃が懐かしく思い出されます。その後、新有楽町ビル、新東京ビルと場所を移動して、2025年度は大手町ビルで毎週多くのボランティアの皆さんの協力を得て800kgもの収穫が！改めて感謝申し上げます。毎年桜の開花が早くなり、その後も多くの花が競うように早く咲き始めます。まだ虫が育っていない、鳥が渡っていない間に花が咲き終わると地球規模で「命のズレ」が起きているのではと心配します。今後、ますます気候変動は激しくなるでしょう。人間のみならず、多くの生きものが存続の危機を迎える時代がやって来ます。この変化をともに受けるのは子供たち。だからこそ、私たちは環境指標のミツバチを通して、命のつながりの大切さを伝えていきます。

2024年から採れた蜂蜜の花粉分析が始まりました。エリアの植生を調べ上げているエコツツエリア協会が地域のダイバーシティを具体的に実現しようと動き出した事に、都市養蜂の醍醐味を感じています。巣箱に集まるのは蜂蜜や花粉だけでなく4km四方の情報。多様な知見が集まるこのエリアだからこそ情報を読み解いて、新しいまちづくりに活かす仕組みが出来ると考えています。国連によると、2050年には7割の人間が都市に住むそうです。都市での人間の活動が地球に大きな負荷をかけています。ビルの屋上を飛び交う小さな命から、私たちは謙虚に学び、彼らの声をきくことで、これからも私たちが住むまちが持続可能であるように次の10年に向かって取り組んでいきたいと思います。

NPO 法人銀座ミツバチプロジェクト 副理事長・代表世話人  
田中 淳夫 さん

## プチ！ハチ活 用語辞典

### 1 蜜源（蜜源植物）

ミツバチがはちみつを作るために蜜を集める花を咲かせる植物  
《参考》花粉源：ミツバチが花粉を集める花を咲かせる植物  
…… P1, P3, P13

### 2 巣箱

人がミツバチを飼うために、ミツバチに住んでもらうお家。ミツバチが過ごしやすい間隔をあけながら巣枠(3)が入る  
…… P2, P6, P11, P12

### 3 巣枠

ミツバチが巣をつくるための木製の枠。人工的に蜜ろうで六角形のハチの巣をかたどった巣の元をはり、巣箱の中に垂直に差し込んでおくとミツバチが造巣。育児や貯蜜スペースとして使う  
…… P2

### 4 蜜蓋

はちみつが完成する頃、六角形の各巣穴にミツバチが蜜ろうで施すフタ。このかかり具合を見て、養蜂家は採蜜適期を見極める  
…… P2

### 5 ポリネーター

植物の花粉を運び、受粉を助ける動物のこと。ミツバチなどの昆虫、鳥、コウモリなども含まれる。送粉者、花粉媒介者ともいう。植物にとって必要不可欠な存在。世界の主要農作物の75%が彼らの働きに依存しており、食糧生産に重要な役割を果たしている。最近では人と人をつなぐ人のこともポリネーターと呼ぶらしい  
…… P6, P13

### 6 8の字ダンス（ワグルダンス）

蜜源(1)が100m以上離れた場所にある場合に、ミツバチたちが花のありかを仲間に伝えるためのコミュニケーション方法。垂直方向が太陽を示し、半円を描いたあと、お尻を振りながら直走する。このときの角度が花の場所の方角を示し、お尻を振りながら直走する時間が長いと花までの距離が長いことを示す。カール・フォン・フリッシュ博士（オーストリアの動物行動学者 / 1886-1982）が解読  
…… P6, P13

NPO 法人銀座ミツバチプロジェクト 理事・養蜂家  
山本 なお子 さん

# すでに始まっている、次へと続く取り組み



屋上からまちへ ～エリアの自然と共生するまちづくりに向けて～

ミツバチは、花の蜜や花粉を集めるだけでなく、植物の受粉を助ける重要な役割を担っています。世界の花を咲かせる植物の約90%、食用作物の75%以上が、ミツバチやチョウなどの「ポリネーター」による受粉に支えられており、食糧安全保障や生物多様性の保全に欠かせない存在です。

丸の内ハニープロジェクトでは、はちみつを採るだけでなく、ミツバチを「調査員」に見立て、ミツバチのためだけではなく、ポリネーターにどの緑地や植物が蜜源として利用されているのかを調べています。

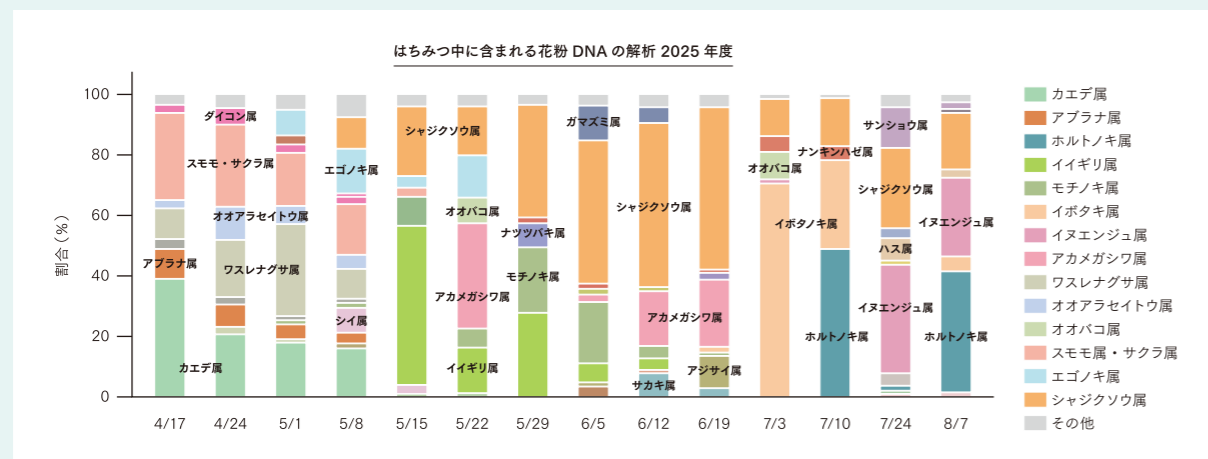
はちみつに含まれる花粉のDNAを分析すると、ミツバチが利用する植物の種類は1週間ごとに大きく変化してい

ることが分かりました。さらに、採蜜量と照らし合わせることで、蜜源が少ない時期にポリネーターの貴重な食糧となる植物も特定されています。

また、ミツバチが蜜源の方向と距離を仲間に伝える「8の字ダンス」をAIで解析し、どの緑地を訪れているかを把握する取り組みも進めています。こうした調査結果をもとに、蜜源が不足しがちな時期にも花を咲かせる植物や、ポリネーターが利用しやすい植物を選び、エリアの植栽に反映していきます。このように、科学的な調査と都市緑化を組み合わせることで、生きものにも人にも心地よいまちづくりを目指し、今後も取り組みを続けていきます。



© naoko yamamoto



# ミツバチがつなぐ、次の10年

The Next 10 years ...



これまでもミツバチを通じ、まちの就業者の方々、様々な企業とつながり、屋上からまちへと取り組みをつなげてきました。これからもこのミツバチがつなぐつながりを広げていくために、次の10年に向けて以下の取り組みを進めていきます。

## 都市と自然の技術活用による新しい価値創造

花粉 DNA やミツバチのダンス、生物調査のデータを活用し、都市の生態系に見える化。科学的裏付けをもとに、ミツバチを軸にしたネイチャーポジティブな「都市型自然共生モデル」を確立し、国内外に発信します。



## 企業・地域とのさらなるパートナーシップ

採蜜活動や商品開発に加え、企業のサステナビリティ戦略とも連携したプロジェクトの展開を進めます。また、ミツバチの持つ多様な魅力を活かし、様々な切り口でのパートナーシップを目指します。



## 就業者のウェルビーイング向上

ミツバチを通じた自然体験や食文化の創出をさらに広げ、働く人々の心身の健康やコミュニティ形成への貢献を進めます。

## 環境教育・情報発信

環境教育プログラムを強化し、都市における生態系の重要性を伝える場を創出。10年の知見を活かし、「持続可能な都市のあり方」を考える機会を広げます。



ミツバチがつないできたまちと緑、人と人の絆を、次の10年もさらに深めていきます。小さな命が運ぶ大きな可能性を、まちの未来に生かすために。

## 多様な想いととも

ビルの屋上で初めて味わったはちみつと、2週間後に同じ場所で食べたはちみつの味の違いに驚いた体験は今も忘れられません。わずかな時間でまちの花々が移り変わることを味の変化から感じ、その感動が花粉 DNA 分析につながり、まちの植栽を考えるきっかけへとつながりました。はちみつには食の魅力、まちの自然を感じる魅力、養蜂体験の魅力など多様な切り口があり、様々な個性を持った人々の関わりによって新たな価値が生まれ、その先に丸の内ハニープロジェクトの挑戦があります。これからの10年も、さまざまな思いを持つ皆さまと共に進んでいきます。



丸の内ハニープロジェクト実行委員会 事務局長

松井 宏宇



## 丸の内ハニープロジェクト実行委員会会員

### 実行委員長

一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会 都市機能部会

### 委員

一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会 都市運営・プロモーション部会

特定非営利活動法人 銀座ミツパチプロジェクト

NPO 法人大丸有エリアマネジメント協会（リガーレ）

一般社団法人 東京ステーションシティ運営協議会

一般社団法人 日本工業倶楽部

三菱地所株式会社

三菱地所プロパティマネジメント株式会社

一般社団法人 大丸有環境共生型まちづくり推進協会（エコツェリア協会）〈事務局〉

### オブザーバー

株式会社バレスホテル

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社 丸ノ内ホテル

LABELLE 株式会社

2026年1月20日発行

発行：丸の内ハニープロジェクト実行委員会（事務局：松井宏宇、伊藤月乃、澤田有香里）

製作・編集：DRIMON 合同会社 深須布美子、Rico

デザイン・アートディレクション：tentai.design 天宅正



丸の内ハニープロジェクト実行委員会事務局

一般社団法人 大丸有環境共生型まちづくり推進協会（エコツェリア協会）

〒100-0004 東京都千代田区大手町 1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1階「3×3Lab Future」 TEL:03-6266-9400