

横浜の街なかで採れたハチミツがビールになった

～Y150 ヒルサイド会場でお披露目～

HAMA Boom Boom! (ハマブンブン) プロジェクトと芸術麦酒製造構想は、横浜の都心部に建つビルの屋上で養蜂を行い、全国初の取組みとして市民が参加し採れたハチミツを使った蜂蜜ビールをつくります。

横浜産のハチミツでビールをつくる。ハチミツやビールづくりを通じて人と人がつながり、アートをきっかけに都心部と郊外部がつながる。そんな可能性を秘めた蜂蜜ビールが、Y150 ヒルサイド会場でベールを脱ぎます。

8月8日(土)(ハチハチの日)に、開国博 Y150 ヒルサイド会場において完成した蜂蜜ビールの披露会を実施します。この機会に是非ご取材ください。

日時： 8月8日(土) 15:00～(予定)

内容： プロジェクト紹介イベント、ハチミツのテイスティング、お披露目イベント等を予定

場所： 開国博 Y150 ヒルサイドエリア 竹の海原(よこはま動物公園ズーラシア隣接地区)

交通： 相鉄線「鶴ヶ峰駅」、JR・市営地下鉄「中山駅」から会場直行無料シャトルバスで約15分



BankART Studio NYK 屋上での採蜜活動



採蜜イメージ

(高解像度のデータが必要な方は、HAMA Boom Boom!プロジェクト岡田までお問い合わせください)

8月8日(土)に、開国博 Y150 ヒルサイド会場において蜂蜜ビールの披露会を実施します。是非この機会にご取材ください。

HAMA Boom Boom!の養蜂活動と芸術麦酒製造構想が開国博 Y150 でコラボレート！

現在、HAMA Boom Boom! プロジェクトでは、馬車道と元町のビル屋上で、4群の西洋ミツバチ（約4万匹）を飼育しています。ミツバチは横浜の花々からハチミツを集めます。このハチミツは市民の手によって収穫されたものです。

蜂蜜ビールづくりは、芸術麦酒製造構想とコラボレート。オリジナルのラベルはデザインコンペを開催して作成する予定です。

この取り組みでは、ビール発祥の地、横浜で、横浜のハチミツを使ったビールを横浜市民の手で造ることを通じて都市と人との新しい関係を築くことを目指しています。

ビール発祥の地横浜で、横浜産のハチミツを使ったビールを造る

＜ハチミツ採取で人と人とのコミュニケーションを＞

週末にプロジェクトの趣旨に賛同する市民が集い、遠心分離器を使ってハチミツを搾ります。

ミツバチと触れ合い、ハチミツを搾ることは、だれもが初心者です。白い防護服に身を包むと、社会的な立場を越えたコミュニケーションが可能となります。

＜開港 150 周年を記念した蜂蜜ビールをつくる＞

蜂蜜ビールは、県内地ビールメーカー（厚木ビール^{※1}）の協力のもとで醸造します。ハチミツの甘い香りがするビールをつくる予定です。ビール発祥の地、横浜で、屋上で採れたハチミツを材料に使った蜂蜜ビールをつくる試みは、歴史・文化の面からも意味があり、特に開港 150 周年の今年に実施する意義は大きいと考えます。

ミツバチを飼育するプロジェクトは、いくつかの都市で実施されていますが、スイーツに活用される場合がほとんどで、ビールの原料として市民参加のハチミツを用いることは他に例がなく、はじめての挑戦です。

※1：厚木市水引 2-12-36 TEL：046-223-1515 URL：<http://www.atsugi.to/index.html>

＜Y150 でデビュー！＞

蜂蜜ビールは、HAMA Boom Boom!開港 150 周年記念の Y150 ヒルサイド会場にて 8 月 8 日に発表します。

＜オリジナルラベルをつくる＞

蜂蜜ビールのラベルは、8 月 8 日以降、ラベルデザインのコンテストを開催して作成する予定です。

■実施概要

実施主体： HAMA Boom Boom! プロジェクト、芸術麦酒製造構想

実施場所： 開国博 Y150 ヒルサイドエリア 竹の海原

website：<http://www.hamaboomboom.com/> <http://hamaboomboom.blog87.fc2.com/>

<http://artbeer.blog118.fc2.com/>

【本件に関してのお問合せ先】

HAMA Boom Boom! プロジェクト（オルト都市環境研究所） 担当：岡田

〒222-0025 横浜市港北区篠原西町 15-31-202

TEL：03-3543-1888 090-4137-3335 FAX03-3543-1887 E-mail：info@hamaboomboom.com

■HAMA Boom Boom!プロジェクトとは

オモロイことでつながろう！

HAMA Boom Boom!プロジェクトは、大学や自治体、企業、専門家、NPOなどの立場にある個人の自由な参加と主体的な活動による、横浜を舞台に新しい構想計画や空間政策を立案する「UDCY（Urban Design Center Yokohama：センター長 北沢猛 東京大学教授）横浜アーバンデザイン研究機構」の緑地クラスターにおけるパイロットプロジェクトです。

このプロジェクトは、「オモロイことでつながろう！」をテーマに、市民が積極的に関わりたくなりかつ、まちづくりに関連する活動をすることによって、HAMA（横浜）にBoom（ブーム・活気）をもたらすことを狙っています。

この活動によって、都市における「ひと、まち、環境」の「つながり」を創り出し、活気にあふれ魅力的な環境のある都市づくりに貢献することを目指しています。

今回は、「まちでミツバチを飼うこと」を楽しみに活動を展開し、ミツバチの目線で都市の環境を感じ、養蜂を通じて人と人が結びつき、ハチミツを活用してまちを活性化することを目的としています。

■芸術麦酒製造構想とは

アートを飲んでまちづくり

「芸術麦酒」とは、次の3つの要素によって構成されるビールのことです。

- 1 原料・副原料に横浜産農作物を使用する
- 2 地場産業として製造・販売する
- 3 芸術的なラベルなどでブランド力・付加価値を高める

「芸術麦酒製造構想」は、地産地消を目的に都心部と郊外部がビール、アートといった力で結びつき、活性化することを目的としています。

芸術麦酒製造構想とは、横浜市の職員自らが「市民のための事業」を提案し、企画から事業化まで責任をもって推進するアントレプレナーシップ事業がきっかけ活動を開始したグループです。横浜産の作物を使った地ビール、「芸術麦酒」の事業化に向けた活動を実施しています。

■HAMA Boom Boom!プロジェクト×芸術麦酒製造構想

HAMA Boom Boom!プロジェクトでは、人とまちと環境をポジティブにつなげるためのオモロイこと（今回は養蜂）を実施しています。

一方、芸術麦酒製造構想では、都心部と郊外部を結ぶためにアートを取り込んだ活動を実施しています。

両者は、養蜂、アートと手段は異なっていますが、いずれの活動も都市において希薄になった人と人とのつながりを都市を舞台に回復させ、まちを元気にしていくことを目指しています。

今回の蜂蜜ビールは、両者の想いが一致して実現したものです。開港 150 周年の横浜の活性化に貢献し、これを契機にさらなる波及効果が生まれることを期待しています。

※ 今回の蜂蜜ビールは、日本の税制上は発泡酒となり、商品にビールとの表記はできません。しかし、海外ではビールとして流通しているものです。本発表でも、ビール、麦酒と表記しています。