

メープルシロップの原料となるカエデの樹液。
小谷村では、2016年2月から中谷地区での取組が始まり、毎年続けられています。樹液は、梶池のホテルや茅野市のカフェで活用されています。
今シーズンは、保育園のゆり組も樹液を通して森や木を学んでいます。

カエデ樹液の季節が始まりました



2月13日（火）、小学校の裏山にあるイタヤカエデの周りに子供たちが集まりました。

沁み出してきた樹液を舐めてみると、甘みがある、と感動した様子。子供たちにとって初めての体験であったように、園長先生や引率の先生にとっても初めてのこと。

「こんなに出てくるんだあ」と驚かされていました。



◎冬に樹液が採れるのは、なぜなのでしょう？



答えは、わかっていません。

冬に樹液を採ることが出来るのは、カエデの仲間とクルミの仲間です。どちらも糖分を含んだほぼ透明な樹液が出ますが、カエデ類は12月から3月、クルミ類は11月から2月の気温が暖かなときに採ることが出来ます。

その期間を過ぎると、樹液の沁み出しがピタッと止まり、全く出てこなくなります。

多くの樹木は、秋から冬にかけては水分が少ないとされ、用材として利用するにはその時期に伐採することが望ましい、とされています。

カエデ類やクルミ類は、なぜ冬季間に樹液が出てくるのでしょうか？

◎樹液の成分（一般栄養成分）

樹液の成分は、2018年に中谷地区が調査を行いました。その結果を3回にわたって紹介します。

イタヤカエデ、オニグルミともに約97%は水です。この水は、根から吸い上げられたものです。

甘みの要因となる糖分が含まれるのは、炭水化物になります。これは、夏季の光合成によってもたらされるものです。

樹液は、太陽と空気と大地の恵みの結晶とも言えるものなのです。

分析項目	イタヤカエデ	オニグルミ	定量下限	方法
水分	96.3g/100g	98.5g/100g	—	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.1g/100g未満	0.1g/100g未満	—	燃烧法
脂質	0.1g/100g未満	0.1g/100g未満	—	ソックレー抽出法
灰分	0.1g/100g未満	0.1g/100g未満	—	直接灰化法
炭水化物	3.7g/100g	1.5g/100g	—	—
エネルギー	15kcal/100g	6kcal/100g	—	—
ナトリウム	検出せず	検出せず	1.0ng/100g	原子吸光光度法
食塩相当量	検出せず	検出せず	0.0050g/100g	—

◎ 樹液の活用

第7号で紹介した保育園ゆり組のキハダの皮剥ぎは、子供たちが剥いだ皮は子供たちで乾燥し出荷し、約3,000円の収入となりました。その使い道を話し合ったところ、果樹苗を買って植えたい、との案が出ています。

樹液を採ったら販売してお金を増やしたらどうだろう、との意見が出てきました。

中谷地区で採取した樹液は、550円（税込み）で販売しており、毎年梅池のあるホテルが購入し活用しています。

今回、保育園で採取する樹液も販売することを予定しています。

もちろん子供たちのメープルシロップ作り体験にも使います。



◎ 樹液を初めて飲んでみて



2月14日（水）、子供たちは、早速イタヤカエデの樹液を飲んでみました。美味しいと口に合わないという両方の感想でした。以前に作ったメープルシロップも食べてもらおうと、「おかわり」の連呼。保育園に戻って樹液を沸かし、メープル紅茶もいただきました。