

カエデの樹液の需要が高まれば、伐採せずにほかに活用できる森林として、毎年一定量の価値をもたらすものになるかもしれません。

樹木は光合成により二酸化炭素を吸収します。カエデも同様ですが、その樹液に含まれる「糖分」は光合成によって作られます。

スギ林を伐採し木材として利用、伐採跡地ではカエデの森林づくりを進めることで、地球温暖化防止の効果も期待されます。

カエデの樹液を活用する意義は？



2016年2月28日 中谷地区での最初の樹液採取

小谷村でカエデの樹液利用の取組が始まったのは、周りに広がる森林をどのように活かしていけばいいのか、と2014年（平成26年）10月の中谷地区での議論からでした。

2016年2月26日、埼玉県秩父市の活動を見学し、2日後の28日に早速イタヤカエデに穴を開けたところ、樹液が出てきて大喜び。この日は、様々な樹種にポリタンクを取り付けてみました。



2016年2月26日 秩父樹液生産協同組合のツアーに参加

◎樹液の成分（無機質・重金属分析）

今回は、2018年に中谷地区が行った成分分析の無機質・重金属の結果です。

樹液を煮詰めると、白い物質が結晶化してきます。それらは、カリウムやカルシウムであることが文献等の資料で確認出来ますが、それを裏付ける結果となりました。

なお、鉛、ヒ素は、検出されませんでした。

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
たんばく質	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	1.0mg/100g	原子吸光度法
食塩相当量	検出せず	検出せず	0.0050g/100g	—

◎秩父市における情報収集

中谷地区が埼玉県秩父市の『秩父樹液生産協同組合』を訪ねたのは、3回です。

協同組合の活動は、既に20年が経過しており、相当のデータ蓄積がなされていました。さらに、専務理事による強力なリーダーシップが発揮され、スタッフによる役割分担もしっかりできていました。

当時聞き取った内容は、次のことが挙げられます。

- 活動の核を作っていないと空中分解する
- 樹液の出る木出ない木がある
- 現在は、600本の木から11.2 t の樹液を生産
- 目標を持ったら記録に残す
- 「面白そう」ではダメ
エコツアーをやればいい、ではダメ
ターゲットを絞り込むこと
- 基礎データを取っておかないと、
わからないままとなる
- 寒暖の差の大きいところの方が、樹液の流動が良い



2018年2月4日
秩父樹液生産協同組合の活動の説明を受けた

◎ 森林づくりがあってこそその樹液の活用

中谷地区でカエデの樹液採取が始まってから3シーズンが経った頃、販路が無いのに樹液を採って何のためにやっているのだろう、という声も出てくるようになりました。

現在、中谷地区で採取した樹液は、550円（税込み）で販売しており、夏季でも活用できるよう冷凍保存しています。樺池のプチホテル『シャンツェ』が毎年購入し、主に宿泊客向けに活用しています。

また、茅野市のベーカリーカフェでは、「カエデ紅茶」としてメニューに載せお客様に好評を博しているそうです。

かつて、木材が高値で取引されていた時代、小谷村においても各所でスギが植えられました。しかし、今ではその価値が下がり、森林へ対する関心も薄れています。

一方現在は、カエデの樹液や生薬原料としてのキハダなど、木材利用だけでなく、様々な観点から森林へ期待されていることも事実です。

地球温暖化防止対策への貢献を含め、村の森林を「どのように活かすか」、「持続可能な形で維持していくのか」今後も考えていきたいと思えます。



2024年3月8日
保育園で樹液を煮詰めてメイプルシロップを味わった