

奥三河には、23種類ものカエデがあります。ウリハダカエデの樹液は、質も良く、量も一番多く採れます。イロハモミジからも採取できます。

樹液の収穫時期はいつごろですか。

この辺は、標高250以上ですので、2月から採取できます。

標高が高くなるほど、採取時期が遅くなるのですが、奥三河は標高差が大きいので、4月上旬までの長い期間樹液を採取できます。



奥三河かえでラスク

中身はもちろん、高級感のあるパッケージで、すてきなメープルシロップですね。

設楽町三都橋地区の、カエデの樹液採取に同行させていただきました。

奥三河には、23種類ものカエデがあります。ウリハダカエデの樹液は、質も良く、量も一番多く採れます。イロハモミジからも採取できます。

奥三河自然の恵み カエデシロップ



昨年のメープルシロップです。今年のは「もっくる新城」でも販売します。

メープルシロップを手に加藤博俊さん(右)と加藤智己さん



～奥三河STTプロジェクト～ メープルシロップ商品開発の中心の皆さん

- 加藤博俊さん
設楽測量設計株式会社(自然公園指導員など)
- 小久保彰人さん
グリーンメッセージ(ベンション管理人)
- 山口美知英さん
ベッケライ・ミンデン(豊根村のパン店経営)
- 加藤智己さん
設楽町商工会(経営指導員)

訪問日：平成27年2月16日(月)

取材者：山村振興課 田島、鈴木

標高1000級以上の山々に囲まれ、自然豊かで国内を代表する河川の水源地でもある愛知県の奥三河。奥三河3町村(設楽町・東栄町・豊根村)の4つの商工会が一体となり、立ち上げたプロジェクトが奥三河STTプロジェクトです。「STT」は、3町村4商工会の頭文字を表し、多くの事業所の参画により地域一体となった特産品・観光事業の開発を行っており、地域力を活かして、地域経済の活性化を目指しています。

本日は、設楽測量設計㈱を訪問し、奥三河STTプロジェクトに携わって見える、加藤博俊さんと設楽町商工会の加藤智己さんにお話を伺いました。

最初に、奥三河STTプロジェクト 立ち上げの動機をお聞かせください。

(加藤智己) もとは、北設楽郡の商工会の活動が発端で、津具の農園さんなどが「地域資源がここにはたくさんあるけど、このまま何もしないと衰退してしまっよ」と。インフラが整備され、奥三河に多くの観光客が訪れたことのために特産品が必要ではないかということから活動を始めました。

特産品の開発の話合いの中で、メープル・五平餅・トマト・水・スイーツの5つにしぼり動き始めました。

(加藤博俊)メープルシロップは元々、8年ほど前から、地元の設楽町の小学校の観察会で、ブナの苗木の植林作業中の子供たちに、カエデの樹液を試飲してもらい、自然からこういう物ができると紹介していました。

(加藤智己)博俊さんが、ある程度ノウハウを得ていたもので、小久保彰人さん、山口美知英さん、私を含め地元の方々と協力して、商品化に向けて動いているところです。

4人の方々の研究を中心に、メープルシロップの商品化になったわけですね。

特産品の状況について教えてください。

いくつかの商品化に目途がつかしました。メープルシロップについては、今年採れたての物を煮詰めて販売します。春には、道の駅「もっくる新城」でも「奥三河カエデシロップ」や「奥三河かえでラスク」などを販売します。新しい特産品として地域おこしに繋がりたいと思っています。

手間がかかっていますが、採算についてはどうですか。

(加藤智己)博俊さんの思いは、メープルシロップの儲けよりも、奥三河を知ってもらい、奥三河に来ていただくことの方が強いですね。

今年の取り組みをお聞かせください。

採れたての樹液の原液を使って加工品が出来ないかと考えています。一つは、メープルティー。採れたての原液を沸かして紅茶を入れる。煮詰め方により、甘さの違う紅茶がいただけます。

砂糖を使っていないので、今の健康ブームに合っているかなと思います。他に、パン生地・ピザ生地・クッキー生地・白玉団子などへの利用を考えています。

樹液を沸かして紅茶を入れてみました。

香りもまるやかで、自然の甘味が口の中にほんのり広がり美味しかったです。

皆様も心なごむ奥三河へ、是非、足を運んでみてはいかがでしょうか。

樹液が出る条件はありますが、日中と夜間の寒暖の差が大きいほど、樹液が良く出ます。多い日には3日間20リットルのポリタンクいっぱいになることもあります。



①ドリルで小さな穴を開けます



②小さな穴にチューブを差し込みます

とろりとした樹液かと思いましたが、透明でさらっとしています。味見するとほんのり甘味があります。



④樹液をポリタンクに集めます



③パイプから樹液が流れてきます

(加藤博俊) 樹液は、5日〜1週間ほどしか新鮮さを保てません。鉄分、カリウム、カルシウム、マグネシウムなど色々な成分を含んだ非常に栄養価の高い飲み物になります。メープルシロップの作り方は、採取した樹液を、とろ火で、時間をかけて1/4から1/10ほどになるまで煮詰めます。