

もり エコ森林通信 vol.9

～日本在来種で作るメープルシロップ～



Vol.5 でエコ森林の紅葉の様子をお伝えしましたが、この立役者となったのが、カエデ属の仲間たちです。エコ森林には、色々な種類のカエデが生育しています。例えば、エゾイタヤ、アカイタヤ、ハウチワカエデなどなど…。何か、これらを活用する方法はないかな？と考えているときに、こういった日本在来のカエデを使ってメープルシロップを作る試みがあることを思い出しました。ということで今回は、メープルシロップのお話です。

しろみ・香シ

弱

強

【Golden】
3月上旬～中旬
3日間

【Amber】
3月中旬～
2週間

【Dark】
4月中

メープルシロップの採取時期は左のとおりです。メープルシロップの量と糖度には気温が関係しています。詳しいメカニズムはまだ未解明ですが、冬季に気温が 0℃を前後することで細胞内の水が凍結・融解を繰り返して糖度が上昇し、多量の樹液が採れるようになると言われていています。おいしいメープルシロップが採れるのは雪解けが始まる 3月から 4月まで。それ以降の暖かい時期は樹液の量が少なく雑味が多い味になります。一般的なメープルシロップの原料、サトウカエデが育つカナダのケベック州は、冬は-30℃まで下がる、雪深い地域です。これに似た気候の北海道は、メープルシロップを作るのに最適な環境ということになります。

北海道でも、在来のカエデでメープルシロップを作る試みが既に実施されています。例えば占冠村では、地域のエゾイタヤで作った高級メープルシロップが商品化されています。在来のカエデは樹液の糖度が低く、エゾイタヤ樹液 100 リットルとサトウカエデ樹液 40 リットルで、同じ量のシロップが作れる計算です。樹液は、30-40年の樹齢の木からよく出るので、植樹や山地の保全をして、もっと北海道のシロップ作りを活発にしようという動きもあります。

エコ森林にもシロップ作りに適したカエデ属が生育しているか、エコ森林隊で今後調査を実施して確かめてみたいと思っています。結果をお楽しみに！

エコ森林クイズ その1 (Vol.7 掲載) の答え

正解 (トドマツの葉) は、③でした！

(①はモンタナマツ、②はシトカトウヒ)

北海道に自生する/植栽されている針葉樹で姿が似ているのは、モミ属(トドマツ)、トウヒ属(シトカトウヒ)、マツ属(モンタナマツ)です。モミ属は葉の先端がくぼ



モミ トウヒ マツ

み属は葉の先端がくぼむ(握っても痛くない)、トウヒ属は葉の先端が尖る(握ると痛い)、マツ属は複数の葉が束になる点で簡易的に見分けられます。