

特用林産に関する研究 (VIII)

— 樹実類の生産と流通(1) —

九州大学農学部 吉良今朝芳

1. はじめに

樹実類は、ミカン、リンゴ、モモ、ナシなどのように改良の進んだ果樹ではなく、土地の空間や林間を利用して粗放に栽培しても目的とする木の実(樹実)の収穫には影響が少なく、極めて野性的なものである。

これらの木の実は、古くから山村を中心に先人が、ごく自然に、時には主食の一部として利用してきたものである。東北地方では、クリ、トチの実などの木の実を備荒食として乾燥保存し、利用していた。近年はふる里の味として各地で特色ある利用方法がみられるほか、木の实の一部は季節ごとの、いわゆる「旬の物」として賞味されたり、食生活に潤いを添える調味料として利用されるようになってきた。

樹実類は、人によって好き、嫌いに差のある嗜好性食品で、その需要量は予測しにくいこと、また、採取対象が山地に自生し、採取は個人ということもあって採取(生産)量や流通面の実態は明らかでない場合が多い。それでも最近では自然嗜好の高まりに対応して、一部の樹実については、山菜加工の対象として栽培に取り組む事例もみられる。

しかし、これらの樹実類に関しては、その生産と流通の実態を体系的に明らかにした調査研究はみられない。

そこでわれわれは、樹実類に関して生産と流通の不明な部分の解明を図ることを第一義として、全国的な視野から、その実態把握をおこない、ついで品目別に順次実態調査を実施する予定である。今回はサルナシを取り上げ、先進地の岩手県、山形県、宮崎県の3県で現地調査を実施したので、報告する。具体的な調査内容は、サルナシの分布状況、品種、商品化の状況、成分とくに薬効成分、産地の事例分析、栽培技術などについてである。

2. 樹実類の全国的な利用状況

林野庁が昭和63年度に実施した特用林産物需給動向調査(樹実類)¹⁾によると、利用されている樹実類の主

なもの、クリ、(45都道府県)、ギンナン(26)、クルミ(17)、マタタビ(16)、サンショウ(13)、トチ(13)、ヤマブドウ(8)、アケビ(8)、ヤマモモ(8)、サルナシ(4)、ハゼ(7)、ツバキ(5)などとなっている。

このうち全国的に分布し、利用されているのは、クリとギンナンで、あとは地域的に偏在していることが明らかになった。

クリは、国内生産量の年次別推移をみると、昭和54年の54,348トンピークをピークに以後減少している。これを補う形で輸入量が増加しており、昭和62年には国内需要量の45%を占めている。主な産地は茨城県の8,129トン(21.3%)、愛媛県の4,975トン(13.1%)、熊本県の4,659トン(12.2%)、東京都の1,712トン(4.5%)、宮崎県の1,520トン(4.0%)、大分県の1,255トン(3.3%)などである。栽培形態では農地利用が70%を占め、山林利用は30%と少ないが、近年は山林利用が次第に増加している。クリ栽培はもともと粗収益が10a当り7~8万円と低いが、しかしクリの栽培は集約的に管理しても10a当り所要労力が10人程度と少なく済み、生産資材や防除費も他の果樹に比べて格安であるため所得率は高いことが特徴となっている。

ギンナンの国内生産量は昭和61年が396.2トンで、主な産地は、愛知県120トン(30.3%)、茨城県110トン(27.8%)、福岡県70トン(17.7%)となっており、この3県で全生産量の75.7%を占めている。

クルミは、昭和62年の需要量(11,842トン)を昭和40年(3,551トン)と対比してみると3.3倍と大幅に伸びているものの、国内生産量(729トン)は減少しており、国内供給率は6%と低い。大部分はアメリカ、中国からの輸入でまかなっている。主な産地は、長野県の580トン(79.6%)、岩手県の67トン(9.2%)、福島県の23トン(3.2%)と、この3県で全体の92.9%を占めている。

マタタビの採取量をみると、昭和59年が17,445kg、60年が18,834kg、61年が19,669kgと年々増加して

いる。主な産地は岐阜県で6,000kg (30.5%), 秋田、福島両県がそれぞれ3,000kg (15.2%) などとなっている。

サルナシは、採取量の把握ができていない。

サンショウの採取量は、昭和59年の134トンから年々増加し、60年が182トン、61年が220トンとなっている。主な産地は和歌山県、京都府、鳥取県、福岡県、奈良県などである。

トチの実の採取量は年々減少しており、昭和59年の21,268kgから、61年には18,685kgとなっている。主な産地は鳥取県、石川県、岐阜県などである。

ヤマブドウの採取は近年ワイン工場が新設された岩手県、山形県などで大幅に伸びている。

アケビの採取は山形県に特化している。またヤマモモは徳島県と高知県で生産されており、九州では大分県津久見市で自生林からの採取がみられる。

このほか樹実類としては、非食用のハゼの実、ツバキ油などが生産されている。

3. サルナシの利用

サルナシの利用方法は、果実、葉、幹、花に大別される。

(1) 果実の利用

まず、果実は、甘い香りを放ち最高の珍しい果物として貴重品扱いられている。やわらかく熟した果肉は、マンゴーに似て高貴な香りとまろやかな甘さがある。栄養価が高く、たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン類、果糖などが含まれている。利用方法としては、古くから生食されており、岩手県などでは「野山からとれるくさいちご、きいちご類、桑いちご、ぐみ……こか(さるなし)などが豊かにとれ」利用されている。またぶどう酒、またたび酒、こか酒として果実酒にして利用されてきた²⁾。また、最近では、サルナシ果実の加工品がローカル市場に出回っている。その主なものはジャム類である。例えば、新潟名産「さるなしフルーツジャム」(容量280g瓶詰加工)や岩手県軽米町の「さるなしじゃむ」(容量140g瓶詰加工)などが特産品として売り出されている。

また、軽米町では産業開発公社を設立して、このほかに、サルナシワイン、サルナシリキュール、サルナシジュース、サルナシ果実酒などの商品化に向けた試験研究が積極的に進められている。

(2) 若芽の利用

若芽は蒸気でさっと蒸し、手もみして3日ぐらい陰干ししたのち天日で完全に乾かすと、健康茶として利用できる。

(3) つるの利用

つるは生け花材料として利用されている。

(4) 花の利用

最近、花の香りと色彩を生かした香水、化粧水、石けん、缶入り浴用剤、菓子などのアイディア製品ができています。サルナシの白色の花の製品開発が望まれる。

4. サルナシ産地の事例分析 -岩手県軽米町-

サルナシ栽培は、町内の山野に多く自生して入るサルナシを町の特産品として育てようと「サルナシ栽培実験事業」を昭和59年度から進めている。

初年度は、当時の軽米町地場産業振興開発推進委員会(61年4月に軽米町産業開発公社に名称変更)が、青森県田子町及び山形県西川町より95本の1年生苗木を購入し、6人の栽培希望者に配布し、栽培が開始された。その後も、地元産の優良品種を選抜、育成し、また他県産の苗木を導入し、希望者に無償配布して栽培農家、面積の拡大を図ってきた。昭和63年までに42戸の農家に4,206本の苗木を配布している。この間、昭和61年には3本の樹から初めて収穫をみている。しかし、62年は5月上旬の凍霜害により、その年に配布した1年生苗木1,428本が壊滅的被害を受けた。また、収穫が期待されていた3~4年生の樹もびっしり持った花芽が全滅するという被害で、晩霜に対する対策が大きな課題となっている。

一方、製品開発については町内に自生する樹から収穫したサルナシで、ジャムを製造委託し(岩手缶詰)し、昭和59年11月から販売を開始している。また新製品開発研究についても、町内の菓子製造業、岩手県醸造食品試験場、岩手缶詰の協力を得ながら進められている。

5. むすび

以上のとおり、サルナシの果実は高貴な香りとまろやかな甘さを特性として、新しい製品開発が進められており、その第一弾としてすでに「サルナシジャム」が銘産品として売り出されており好評である。しかし、原料のすべてが自生林からの採取によるため量的なまとまりに欠けている。このため現在、優良品種を選抜し、園地化をすすめているが、栽培技術が未確立で、多くの課題をかかえている。具体的な推進課題としては、栽培技術体系の確立が必要であるが、とくに早期多収穫技術の確立と大粒種の育成、晩霜対策への積極的な取り組みが望まれる。

引用文献

- (1) 林野庁：昭和63年度特用林産物需給動向委託調査(樹実類)，1989年3月
- (2) 農山漁村文化協会：聞き書岩手の食事，日本の食生活全集© pp.76, pp.80, 1988年5月