

か も
加茂市林業研究クラブ

新潟県加茂市

南蒲原森林組合内

設 立 昭和43年1月

会 員 男7人 女1人

年 齢 52歳~68歳 平均63歳

主なプロジェクト

。昔の笹だんごの復活を目指して



「オヤマボクチ」栽培の取組み

1. 地域の概要

加茂市は、新潟県のほぼ中央に位置し、古くから北越の小京都といわれています。

県立自然公園内の粟ヶ岳を水源とする加茂川の清流は三方を山に囲まれた地形を貫流し、新潟県の大穀倉地帯である蒲原平野を潤している信濃川へと注いでいます。

人口は約31千人、総面積が13,368haで、産業は、木工、繊維、電気器具、金属等多様な産業が立地しています。中でも、「桐たんす」といえば加茂といわれるほど、その技術と品質は全国的に高い評価を受けており、全国生産量の約70%を誇っています。

森林の総面積は9,776haで、国有林が約20%の2,132ha、民有林が7,644haとなっており、市の面積の73.2%を森林が占めています。

地域の森林に関する特徴は、

- ① 民有林人工林の面積は2,987haで人工林率39.1%
- ② 人工林のほとんどはスギで、その多くは急峻な地形・豪雪地帯の標高400m以下の地域を占有

③ 9 齡級以下の要保育・間伐林が人工林の約52%

④ 林家1,200戸、88%が所有山林 5 ha以下

となっています。

木材価格低迷の長期化や、森林所有者の高齢化等により経営意欲が著しく減退し、必要な施業が実施されず、人工林の荒廃が危惧されつつあります。

2. 研究クラブの設立

当クラブは昭和43年1月に、30から40歳代の林業後継者23名により結成されました。

会員の所有山林で作業しながら、斜め植えや階段造林等の造林手法、枝打ちをはじめとした保育施業、さらには、林地肥培や林地除草剤の使用方法等の技術研修を行っていました。また、林業先進地への視察研修を行いながら、「造林でもうかるか」について研究していました。

3. 活動状況

(1) クラブ活動の低迷

昭和50年代の後半以降長期に木材価格が低迷していることや会員の高齢化等もあり、林業不況の中で会員の経営意欲は減退し、会の活動は低迷して休眠状態に近い状況となっていました。

(2) 新しい研究活動の芽生え

森林組合や県、市の指導で間伐施業が進められていますが、間伐対象森林に対する実施はまだ不足している状況です。

一方で、地域の森林資源は充実してきており、利用できつつある状況となっています。森林組合も出資している協同組合で運営している製材とプレカットの工場は現在順調に稼動しています。これは、平成16年10月に発生した中越大震災の被災地での復興住宅の取組みを契機に地域材が利用されるようになったことによります。しかし、地域全体で見ればまだ僅かの量であり、地域の森林資源の循環利用が完全に復活したとは

言い切れない状況であると思います。

このような中で、地域材の利用にとどまらない、地域の森林資源の有効利用を考えた、会員の自発的な、新しい活動の芽生えが生まれました。

- ① 地域材の循環利用が成り立たなくなるとともに、手入れ不足の人工林が増加しました。また、生活に使われる燃料が木炭から石油に転換したことから、薪炭林であった里山の広葉樹林にも同じように人手が入らなくなっています。

そのため、森林に太陽光が差し込まなくなり、地域の山取り山菜類が大幅に減少してきました。

当クラブでは、これまでの森林への取組みがスギに偏り過ぎてきたことを反省する意味をこめて地域材の循環利用を目指すだけでなく、山菜等にも新しい価値を見出していく必要性に気づき検討してきました。

- ② その検討を進める中で、米どころ新潟の食文化の一部でもあり、現在では新潟の名産品ともなっている、「笹だんご」の味が近年落ちているという声が多くあるということを目にしました。

調査研究の結果、味の低下の原因は団子生地に使われるつなぎの原料が、オヤマボクチの葉からヨモギの葉に代わったことによることが明らかとなってきました。

オヤマボクチと美味しい笹だんごに密接な関係のあることがはっきりしてきました。

- ③ また、地域では山取りが難しくなった現在、農林家の間では畑や庭の片隅にオヤマボクチを栽培して自家製の笹だんごを作り、親戚や子供へ送るようになってきています。
- ④ そこで、山菜としてのオヤマボクチを活かして昔の笹だんごを復活させることで、地域の森林・林業の活性化につなげたいと考えました。

(3) 「オヤマボクチ」栽培の取り組み

当クラブではオヤマボクチの部会としてメンバーを募り、栽培に取り組むことになりました。

以下、オヤマボクチ栽培についての取組み内容を記述します。

① オヤマボクチの生態と笹だんごの歴史

i オヤマボクチの生態

日当たりの良い山地に自生するキク科ヤマボクチ属の多年草で、中部以北に分布します。

昔、葉から取った繊維を火打石の火花から火種を作る火口（ほくち）として利用したところから山火口と呼ばれ、大型のものを雄山火口（オヤマボクチ）と呼んでいます。地域では、葉がゴボウに似ていることから、ゴボッパとかヤマゴボウともいわれています。

葉の強力な繊維を笹だんごやそばのつなぎとして利用します。

ii 笹だんごの歴史

笹だんごの発祥には諸説ありますが、

ア. 「北越風土記」によると、上杉謙信の時代に、にわかに出陣することになった際に上杉家の家老が、携行できてなおかつ保存が利く兵糧食として考案したとするもの。

イ. 郷土史家の間では、貧しい農民の生活の知恵としていつしか生まれてきたもの。

等の説があります。

笹だんごの材料は、米粉、つなぎとしてのオヤマボクチ、笹、小豆、イグサでありすべて身近に手に入るものばかりです。古くから越後の農民は米に頼るしかなく日常口にできるのはクズ米であったことから、それをいかにしてうまく生活に取り入れていくか工夫した結果、生まれてきたものではないかと考えられます。

くず米を使った日常食としてのもののほか、米栽培の一大行事であり、多くの人々の協力で進めなければならなかった田植えが無事に終了したことに感謝するとともに、同じ時期に訪れる旧暦の端午の節句

に無病息災を祈って貴重なもち米を使って作られた「晴れの日の食」として食べられた笹だんごもあります。

iii オヤマボクチを使った団子の品質

団子生地をつなぎとしてのオヤマボクチの効用は、まず第一に風味豊かな団子に仕上がることです。さらに多く使用すれば、食感と食べる時の笹離れ、さらに日持ちが良くなるといわれています。

② 栽培に関すること

i 栽培技術の習得

種子による大量増殖法を確立した、県中山間地農業技術センターを訪ねて詳しい生態や導入に当たっての留意事項について講義を受けました。

また、センターに保存してある種子を譲り受け翌春から試験栽培に取り組みました。

ii 種子の増殖と栽培希望者への配布

譲り受けた種子を元に試験栽培を行い、株の養成と葉の一部を収穫するとともに、2年目の秋には種子を採取することができました。この種子を活用し、部会員の勧誘を兼ねて栽培方法の紹介と種子の配布を行いました。

iii 栽培希望者への技術説明会の開催

新たに栽培を希望する方を対象にして、試験栽培を実施した部会員を中心に栽培上の注意点を講義するとともに、栽培圃場の状況についても勉強しました。

また、希望者には試験栽培者と圃場の拡大をねらい、後日稚苗を配布しています。

iv 栽培圃場拡大の取組み

先行して試験栽培に取り組んできた部会員は、畑地や転作田、林床において栽培がどの程度可能かについて実証試験を行いながら、収穫につなげています。

③ 加工に関すること

i 製品歩留り試験

収穫した生葉を団子生地を使用する状態に仕上げた場合の、重量歩留まりについて確認しました。葉脈を除去しない生葉を茹で、家庭用のフードプロセッサで細断してから重量比を計測したところ、製品の歩留まりは75%でした。

ii オヤマボクチの使い方

オヤマボクチの実際の使用量について、加茂市近郷の農林家の方に聞き取り調査してみました。それによると、粉1kgに対して250g入れて捏ねるのが標準のようでしたが、食べる時の笹離れがいま一つ不十分とのことでした。中には、倍量の500g入れることで、笹離れが良くておいしい団子生地ができると考えていることもわかりました。

iii 団子生地を作るうえでの生葉使用上の留意点

県食品研究センターの指導によれば、収穫が遅れてしまった葉では葉脈が硬化してきており、ミキサーで処理しきれないことがあるといえます。この場合は、主脈の1/2～1/3程度を包丁等であらかじめ取り除く下処理が必要とのことでした。

適期に収穫することにより商品としての価値が向上することがわかりました。

④ 市場性調査と販路の確保

i 市内菓子店の利用実態と要望の把握

加茂市内の菓子店で笹だんごを製造販売しているのは現在10軒ほどだそうです。

菓子店での実際の利用状況と併せて、今後出荷できるようになった場合を仮定して意見をお聞きしてみました。

それによると、生葉は収穫時期の5月～6月にかけてはそれぞれで農林家に頼んで入手しており、不足時や、収穫期以外は食材問屋から冷凍物を購入しているとのことでした。また、オヤマボクチは高価なことから、実際にはヨモギと混合利用しているのが実態でした。

「供給の絶対量が不足しており、もし、地元でまとまった量が確保できるようになるのであれば歓迎したい」との声や、さらには、「どうせなら笹の葉も併せて取り扱ってほしい」との要望も寄せられ、これからの本格的な取組みを後押ししてもらったような印象を受けました。

ii 食材問屋との打合せ

栽培圃場が順調に拡大し、適期の収穫においても量的に生葉を多く生産できるようになった場合を想定して、オヤマボクチの取扱いのある食材問屋との間で、出荷の荷姿等についての検討会を実施することができました。

生葉、乾燥葉、冷凍等流通形態がありますが、生葉を茹でてから冷凍した状態での出荷が、現状では最も実現性が高いのではないかと結論となりました。

団子生地の需要として県内全体にあることから、生産量がまとまれば十分に取引可能となることがわかりました。

(4) 今後の課題と目標

オヤマボクチについての研究は、取組み始めてから5年目になりますが、ようやく栽培方法や販路に目処がついてきた段階です。

地域でまとまった人数が栽培に取り組むことになっても、葉を収穫できるようになるのは1年後であることや、種子の生産に2年を要してしまうこと等、面積の拡大には年月を必要とします。

また、生葉の流通は、鮮度や品質保持に問題が生じやすいので、保管技術や包装技術も必要になると思われます。その保管法は、茹でた葉を冷凍貯蔵する方法と生葉を乾燥する方法があり、その得失についても明らかにする必要があります。

現在、部会員でない人も栽培に取り組んでおり、今後種子が確保されれば、栽培面積は大きく増加すると思われます。大面積の栽培になると、直播栽培の技術の確立も大きな課題になってくると思います。

最後に、地域の森林に手入れが不足するようになって、オヤマボクチ

の葉が入手しにくくなるにつれ、笹だんごの味も低下することにつながってきました。

今後地域で、まとまった量が生産でき流通されるようになれば、笹だんごを製造する菓子店も美味しい笹だんご作りに挑戦し味を競うようになると思われ、団子自体が昔の美味しい味に変われれば、消費量も拡大していくものと思われれます。

森林の産物であるオヤマボクチを通して収入を得ることができれば、農林家の人々の目が地域の森林に向けられることにつながると考えます。

我々の活動が、農山村の人々、町のだんご家、一般消費者の暮らしに役立つことを願い少しでも里山に活気がよみがえることを期待しています。