

「特産品づくり（メープルシロップ）」

木は宝なの。

木い切ってしまえば、あと終わりだから

名人 中善寺 善三・山形県西置賜郡飯豊町

聞き手 江波戸 彩花・栃木県立宇都宮女子高等学校2年

## ■自己紹介

中善寺善三。昭和15年1月7日生まれの79歳。イタヤカエデっちゅう木からメープルシロップを作ってる。今はばあさん（家内）と2人で住んでいるんだけど、娘と息子とそれぞれの孫がいる。

## ■山形県南部、

### 飯豊町での暮らし

飯豊町で生まれて、ずーっとここに住んでる。この町は冬に雪が



中善寺さんと私

屋根より高く積もるときもあるんだ。だから雪かきも、埋まった家を掘り出す気分でやってる（笑）。だいたい11月から降り出して5月くらいまで雪が残ってるかな。

ここもずいぶん子どもたちが少なくなっちゃって、近くにあった小学校も8年前に廃校になっちゃったんだべな。今はスクールバスがあっから、街中の幼稚園とか学校とかに別々に走ってる。子どもらはなあ、歩くことねえですぐに車さ乗れっから、楽ではあつかもな（笑）。

そんな状況だから飯豊町の良さを外に伝えていこうってことで、地域でいろんな活動をやってる。民宿を



飯豊町中津川地区

やって、亜細亜大学の留学生とか東京の中学生が飯豊の自然を体験しに来たこともあったっけな。

他は特産品。これは俺も一役買ってて、山菜とかキノコの瓶詰を販売してる。山が好きなもんだから春は山菜採りに行ったり、秋になればキノコ採りに行ったり。

メーブルシロップも販売するきっかけは、地元のものでお土産を作ろうってことだったんだ。

## ■飯豊町とメーブルシロップ

メーブルシロップ作り自体は平成17年から始めたんだな。その年、飯豊町中津川地区の講演会があって、金山町（山形県北部）から栗田さんっていう人が来たんだ。その方は個人でメーブルシロップを作ってるって話で、それで中津川にも天然のイタヤカエデがいっぱいあったからやってみようと思って。そこから8年ぐらひは、仕事しながら趣味でしてたんだ。

## ■「飯豊かえでの森」発足

平成25年までずーっと2人でやってたんだけど、国の補助事業があるってちゅうことで、役場職員が来て中津川が発展するような事業を起こすことになったわけな。それでメーブルシロップを販売してみないかって流れになつて。

翌年の2月から、イタヤカエデを活用する組織っちゅうことで「飯豊かえでの森」っていう名前を付けてとりあえず始めた。最初はそういうのに関心持ってる人が集まったんだ。

## ■発足のち試行錯誤、ときどき事件!?

最初は樹液を煮詰める場所もねえもんだから、ビニールハウス持ってた

地元の人に頼んで貸してもらってたんだ。けども家から遠くて、夜中2時間おきに見に行くのが大変で。それで、昔親父とこらの人がなめこの瓶詰を作っていた小屋を改造して、2年後にまた始めたんだ。その小屋は家の目の前にあったから。でも今度は釜が50ℓしか入なくて、2000ℓぐらいの樹液を全部煮詰めるには不便だったんだな。それでおっきな釜が欲しいっちゅうんで、300ℓ入るものを業者に作ってもらったんよ。

当時は木造の小屋利用してたもんだから、釜自体はステンレス製だったんだけど、すぐ回りが木材でできてたんだ。そしたら5時間も火い焚いてるうちにそこんところが焦りだしちゃったわけな。そのとき俺家にいたんだけど、お客様が来てお茶飲んで。家の前に小屋があるっていつても見えなかったもんだから、煙だか湯気だかわかんないでいるうちに…。火事になって一切焼いてしまったんだ。

でも既に樹液のタンク100個近く採ってあって、そのままにしておけない。またすぐに業者呼んで大雪のなか、建て直してもらったんだ。その建物で今も続けてる。

## ■製造工程

### ①樹液採取は冬

カエデっちゅうのは冬に樹液を溜めつから、一番寒さの厳しい2、3月に採るんだ。木が活動しないうちに。春になって芽を出す時期になつてくっ



現在樹液を煮詰める際に使われている建物

と木が動くわけ。そうなると今度は養分が葉っぱの方さ行くから、甘くなくなってくるわけだな。あんまり時期が遅くなつと、そもそも樹液が出なくなる。

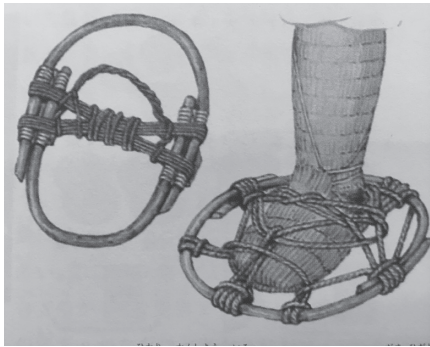
そして2月に「かんじき」履いて山に登るつちゆうんは大変だから、スノーモービルを使ってる。イタヤカエデはある程度山の奥の方さ行かないとなだから、そこまでダアーツと。

でもやつぱり、冬だからされる仕事なわけよ。むしろ夏だと山さ入っていかれんわけ。藪がひどくて自動車は通れんから。吹雪いてるけども、藪を越えて行くよりも楽なんだ(笑)。

## ②採取方法

イタヤカエデの群生地に着いたら、だいたいそんなかの150本ぐらいから一度に採取するんだ。幹の太さによって採れる量が違うから、あんまり細いのからは採らないようにしてる。基準は直径30cm以上だけでも、50〜60cmの大木だと20ℓは採れるわけよ。

木を選んだら電動ドリルで穴を開けて、そこからホースでタンクとつな



かんじき 「おっきな輪っかを靴に付けっとな晩雪が降っても、歩かれるんだ」とのこと ※1



2月のイタヤカエデの森

げて樹液を採る。けどもその前に、木の周りの雪をスコップで掘らないといけないんだ。

2月ごろになると雪が2、3m近くある。そのままの上にタンクを設置して、何日も雪が降らないと日光で溶けちゃうわけ。そうすると、タンクの位置が下がってホースが外れちゃうときがあるんだ。だから1・5mくらいなるたけ雪を掘って、そこさ仕掛けるわけよ。

電動ドリルで3cmくらいの穴を開けたら、短いパイプをトンカチで打ち込むんだけど、そのパイプには切込みが入ってるんだ。樹液っていうのは皮と幹の間から出るもんで、中心からは出てこないからこの溝がないと採れない。

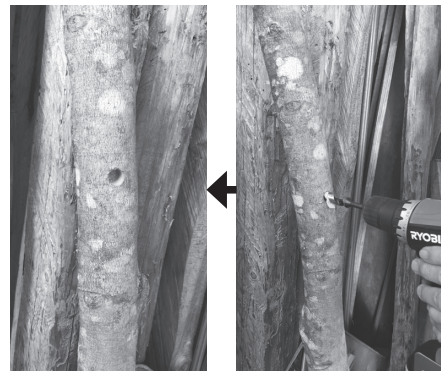
パイプにホースをつなげたら、タンクに差して樹液を溜めるわけよ。この作業は朝の8時半ぐらいから始めて3時半とか4時までかかるんだ。



スコップで木の周りの雪を掘る



切込みの入ったパイプ



今回の取材では、倉庫にあった木材で穴を開ける様子を見せてもらった



### ③採取期間

樹液が溜まるスピードはお天気次第なんだ。冬の寒い季節のなかでも、お天道様が出てあったかい時期だと、木も固まってるから良く溜まる。でも天気が悪いと穴開けたって出てこねえ。いい天気ばっかりだと20ℓのタンク1杯分、1週間ぐらいで採れるけども、そうじゃなければ半月もかかる場合もあるんだ。

木さおそらく冬の寒さで凍らないために甘い汁を溜めてると思うんだ。だからそれを探るっちゃうんは、木に対しては悪いことをしてるんだ人間が。だから山の神とかその木の精に対して、分けてくださいって感じで謝ってもらってくる。だいたい全部で2000ℓぐらい採れるんだ。そしたらスノーモービルにタンクさ結わい付けて持ち帰る。

#### ◎雪室<sup>ゆきむろ</sup>で保存

樹液さ持ち帰るころになると、もう3月上旬ぐらいであつたかくなってくる。そうすつと、そのまま外に置いておくんじゃ腐敗してしまうんだ。だから煮詰めるまでの間とかは「雪室」に入れておく。

ここらは家の周りでも雪が2mも3mもあつから、そいつをチェーン



樹液採取を手伝ってくれる地元の方々



木にタンクを設置する

ソーでドーム型に切り抜くわけよ。人が入れるくらいの大きさまで切つて、雪の塊さ出して、できた空間が「雪室」。平らに切ると崩れやすいんだけど、丸くすつと両側から抑える力が働くから崩んねえんだな。

### ④煮詰める

樹液って言っても、直接木から甘くて茶色のもんが採れるわけでもねえんだ。見た目は水とおんなじ感じで透明の液体が採れる。それを煮詰めていくうちに、だんだん色が濃くなってシロップになるんだな。

煮詰めるときは300ℓの釜に入れて、薪を使ってる。だいたい午前10時ぐらいから炊きだして、翌朝の8時から9時ごろにできる。

この作業は1人でやってるものだから、夜中でも見に行くわけな。2時間おきに起きて、木をくべたりする。

商品にするのは糖度計で測って40度以上って決めてんけども、この釜では20度か30度くらいまでしか煮詰めないんだ。薪でやってるものだから、火もすぐには止めらんなくて、量が少なくなると焼き付いてしまうわけよ。だから匂い遣わないけないんだがな。



300ℓ入るステンレス製の釜

### ⑤沈殿物を取り除く

釜の下の方には蛇口が付いてつから、そこからダアツとケースに注いで、雪室のなかに置いておく。そうすつと1日も経つと沈殿物が出てくるんだな。樹液採るときに入った木の皮とか繊維とかが。そういうのを吸い込まないように、今度は電気ポンプの管で上の方だけを吸い上げて、別の



使う薪は自分の山から切ってきて、雪の降らないうちに薪割をする

容器に移し替える。この容器には側面に蛇口が付いてっから、そこでまた沈殿させて、なるたけ繊維とかを取り除く。

## ⑥仕上げ

今度は50ℓの寸胴鍋をガスコンロにかけて、火い調整しながら慎重に煮詰めていくんだな。糖度計を見て、40度以上になるまで。

できたら、仲間に手伝ってもらっていいよ瓶詰め。これは煮立っているものをすぐに移してやらないといけない。瓶さ詰めて蓋してから、また湯煎で70度で40分ぐらい殺菌する。

最後にラベルとタグを付けて完成。やっぱりできたときがー



完成したメープルシロップ：道の駅やアンテナショップで販売しており、「ふるさと納税」の返礼品にもなっている

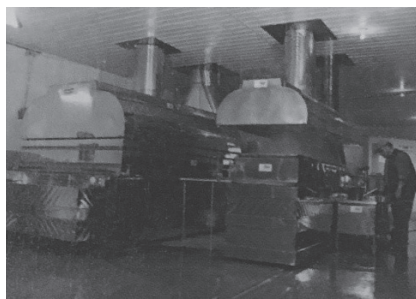
番嬉しいな。

## ■イタヤカエデとサトウカエデ、カナダとの比較

メープルシロップの世界的な産地はカナダが有名なんだけど、その木は種類が違ってサトウカエデっていう。樹液の糖度が2もあるんだ。それに対してイタヤカエデは1度か1・5度ぐらい。年によつて0・5とかになっちゃう場合もあるわけだな。そういうのだと長く煮詰めないといけないから、でき上がった量も少なくなっちゃうんだ。

前にメープルシロップ作りの体験教室をやつて、お客さんに木にタンク取り付けてもらつたり、実際に煮詰めてもらつたりしてたんだ。そのなかにカナダから来たニールさんって人がいたんだけど。その日は吹雪がひどかったもんだから、もう大変で。こんな思いまでしてやるぐらいなら、カナダから輸入したらいいって言いはつちやけん（笑）。

ここにはカナダのようにいっぱい木があるわけでないし。カナダの場合は雪も少ないから、木から木をずーっとパイプでつないで、工場まで持つてきてそこで大量生産するっちゃうそうだけど。ここではそんなことはできねえから。それもあつて、カナダから輸入した方



煮詰め作業を行う工場の様子（カナダ） ※2



樹液を森から直接、パイプで工場まで運ぶ（カナダ） ※2

がいいって（笑）。でもそんなじゃあ、このお土産になんねえから。ごまかしていらんねえから。

## ■子ども時代～退職まで

小学生のときは特別夢なんてなかったけど、友だちと劇団作って芝居をやってはったんだ。中学のあたりは休み時間に盛んに野球とか相撲をやってたかなあ。

でもそんなに勉強は好きな方じゃなかったから、中学出たらそのまましばらく家の農業をしてたんだ。その後20歳のときに結婚して、翌年に親父も勤めてた中津川郵便局で採用してもらったんだ。そこで高校とか大学出たりした人と一緒に働くようになったんだけど、そんなとき高校くれえ出ておけばよかったなって反省したったべな。人としやべる訓練とかもしてこなかったもんだから、人前で発表とかもなかなかできなくて。

それから30年間そこ勤めてたんだけど、54歳のとき小泉首相が郵便局も国営でなくていいっちゅうんで、民間になったんだ。そしたら保険はなんぼ取れー、貯金はなんぼ取れー、つてのがノルマで与えられちゃったわけだな。それがほんに大変で、寝ても覚めても、はてどこさ行つて、保険取つたらいいか、貯金取つたらいいかって悩むようになって。

それで辞めるほかないと思って、辞めさった。晩酌だつて飲まんでいいから、辞めたいってばばさ（家内）に言つて。それで診療所の運転手さなつたんだな。給料は安かったんだけど、やっぱり自分が毎日暗い思いして過ごすよりは、ずっと良かったつて思つて生きてきたんだけど。

そこで6年間くらい勤めてる間に、趣味としてメープルシロップさ作り始めたんだ。

## ■今後

80歳になったら保健所の期限もくつから辞めつかなくて思つてたんだけど、まだ更新してやつてる。その方が元気でいられるんだもしれねえから。あれもしねえ、これもしねえだと体も弱ってくるし。

缶詰とか瓶詰とかそういうのは何でも知ってるわけよ。だから体の続くうちは、みんなに喜ばれることをしたい。

## ■木は宝なの

山の木い切つてチップ材とかにしても売れるんだけど、切つてしまえばその木は終わり。だけど、イタヤカエデは残しとくと、毎年でなくても、樹液を採ると価値が出てくる。その1本の木から20ℓくらいの樹液をちゃんと製品にすると、だいたい1万円くらいの値打ちが出てくるんだから、絶対切らないでほしいんだ。俺さいなくなつても、誰かは使えるわけだから、その木は残しておきたいんだ。

木は宝なの。木い切つてしまえば、あと終わりだから。だけれども、製品にすれば価値になる。だから木は大事にしろつて頼んでっけんだな。

〔取材日：2019年9月21日、10月27日〕

## 〔出典〕

※1『ベスト図解百科③』、編集委員／会田雄次・他18名、学習研究社、1997年出版

※2『メープルシロップ・スイーツ―美味しさと特徴を活かしたづくり方のコツ―』、小田忠信・佐藤みずほ／著、誠文堂新光社、2015年出版

## 【聞き書きを終えての感想】



飯豊町という地域のことを伝えたくて、名人の仕事を紹介したい。取材を終えて、まずそう思いました。

「山形県南部、飯豊町での暮らし」で少し触れたとおり、中善寺さんの住む地域では、何年も行政と住民の皆さんが協力して積極的に町おこしに取り組んでいます。こういった背景がなかったら、飯豊町のメープルシロップが、町役場の方の声掛けで商品化されることもなかったのだらうと思います。名人のお仕事に加えて、その地域のことも一緒に伝えたいと思い、この構成になりました。

さてもう1つ、心に残っていることがあります。題名にも使った中善寺さんの「木は宝なの」に続くお話です。何年もかけて育った大切な地域の財産。その価値を持続的に引き出せる方法で使いたい。とても理にかなった考えかただと思います。

限りある資源を使うのなら、最良の方法で。取材を通して学んだ、この教訓を今後生かしていきたいです。



### profile

#### 中善寺 善三

ちゅうぜんじぜんぞう

昭和15年1月7日・80歳

職業：特産品づくり（メープルシロップ）

【略歴】平成17年、地元の「村づくり講演会」をきっかけに、趣味としてメープルシロップを作り始める。その8年後、国の補助事業にともない特産品としてメープルシロップを商品化。「飯豊かえでの森」というブランド名で販売。現在8人ほどのメンバーで活動中。