

持続可能な地域資源の利活用による地域振興を目指して

只見町ブナ林ブレンド開発 ワークショップ



ユネスコエコパークに登録された只見町には、豪雪に育まれたブナ林が広がっています。これまでブナ林の保全を行いながら、ブナ林やその周辺に生育する植物を活用して、『自然首都・只見』伝承産品』などのブランド化を推進してきました。本年度は新たにブナ林に生育する多様な樹木を活用し、「食」の面からアプローチするワークショップを開催しました。

ブナ林には、オオバクロモジやアブラチャンという植物が生育しています。これらの植物は特有の良い香りを持ち、ポリフェノール等の機能性成分を含むことが、山口智子先生（新潟大学准教授）の研究で明らかになっています。

全3回にわたり開催されたワークショップでは、ブナ林の樹木について、その機能性に着目しつつ、葉や小枝等を使用した「只見町ブナ林ブレンド」の商品開発を目指しました。

第1回は6月28日に開催され、紙谷智彦先生（只見町ブナセンター館長）を講師に「只見町ブナ林ブレンド」の候補となる樹木の選定と見分け方を現地学びました。候補には、ブナやオ

オバクロモジ、アブラチャン、キブシなどが選ばれました。

現地研修の後、山口先生の解説で、それぞれの樹木の持つポリフェノールや抗酸化性物質などの機能性や嗜好性について学び、採取した葉を使ったお茶の試飲を行いました。参加者は、樹木ごとに異なる風味に驚くとともに、商品化のための樹木葉の配合率や原材料の採集方法などを検討しました。「只見町にしか自生していないアカミノアブラチャンを使えないか」など、商品開発に向けた提案が出され、活発な意見交換が行われました。



▲樹木を観察する参加者



▲採取した葉を使用した樹木茶

第2回目は9月26日に開催され、第1回で採集した樹木葉を使った試作品の試食会を行いました。試作品として、乾燥葉を

使ったお茶や、葉の漬け込み酒、枝葉からおこした酵母を使用したパン、葉の粉末を練り込んだクッキー、煮出したお茶を使ったプリン、葉の酵素を使用した加者は味や食感の確認をしまし

た。また乾燥葉を粉末にし、ポテトサラダなどの料理や風味塩に活用する方法も検討しました。試食後は、実際に商品や食品にする際の許可制度など課題について話し合いました。



▲アブラチャンの葉を粉末にしたもの



▲試作品を試食する参加者

第3回目は2月6日に開催され、新潟大学学生の二瓶真衣さんと阿部未侑さんが『只見町ブナ林ブレンド』の開発に向けた広葉樹資源の機能性評価』をテーマに、只見町にのみ自生するアカミノアブラチャンの実についての研究結果を紹介しまし

た。その後、只見町に生育するブナやオオバクロモジなどの葉の粉末を使用した風味塩を地元食材と組み合わせ、試食を行いました。参加者は、味や香りを確かめ、新たにスパイスとしての活用方法も提案されるなど具体的構想が話し合われました。また、商品化を検討しているブナ林ブレンド茶について

は、葉の配合比を変えた2種類の樹木茶の試飲を行いました。



▲風味塩と食材の組み合わせを確かめる参加者



▲ブナ林に生育する樹木葉パウダーを使用した塩

また雪まつり期間には、来場者に樹木茶の試飲をしていただき、味などの評価収集や本取り組みのPRを行いました。来年度は、本年度の結果や収集したデータをもとに、商品の販売に向け、具体的な取り組みを進めていきます。

只見町ブナ林ブレンドの ブレンド候補となる樹種

キブシ



オオバクロモジ



ブナ



イブラチャン



アカミノアブラチャン



広大なブナ林には多種多様な樹木が育まれています。持続的な利活用の可能性は無限大です！

今回のワークショップで 作成された試作品

葉の粉末を
練り込んだクッキー



葉からおこした
酵素を利用したドリンク



オオバクロモジの
生葉からおこした
酵母を使ったパン



ブナの葉の
あめ漬け



ブナ林樹木のブレンド
で試作されたジン



葉の配合率を変えた
樹木茶の試飲



樹木葉パウダーを
混ぜこんだ塩と
地元食材をあわせた試食



樹木葉パウダーを
練り込んだきなこ棒



「ブナ林ブレンドワークショップ」が、地域資源の持続可能な利活用として、自然と人間が共生する只見ユネスコエコパークの新たな財産となるよう、ご協力をお願いします。



※アカミノアブラチャンについては町指定天然記念物指定の木ではなく、移植された木を使用しています。