

地域資源（イタヤカエデ）を用いた商品開発・ブランド化検討等

- ◆振興山村名：占冠村
- ◆事業実施主体名：占冠村
- ◆事業実施期間：H27～29
- ◆交付決定額：13,912千円



◎主な事業内容と効果

村の新たな地域資源発掘のため、村木のイタヤカエデの有効活用について調査研究を行い、試験的にメープルシロップを採取してきたが、商品化するために必要な企画・販路などの専門的なノウハウがなく、メープルシロップに精通した専門家の支援が必要となっていた。

そこで、専門家の支援を受け、採取可能箇所の選定や必要機材の整備、事業化に向けた商品開発及び体験事業等の開発やモニタリングを行い、メープルシロップの商品化等を図った。

これにより、地域資源を活用したメープルシロップの商品化により、他地域との差別化を図り、地域活性化を進めるとともに、林業振興、6次産業化への期待や付加価値の高いものを考案することで村に来なくては味わえない、体験できない魅力づくりへの取組を進めた。また、料理等にも利用できることから国内外を含め販路の拡大を進めることができた。

◎目標値の設定

雇用の拡大 ～ 1年目（1人）、2年目（1人）、3年目（2人）

実績 1年目（正規1人：臨時5人）、2年目（正規1人：臨時3人）

3年目（正規2人：臨時3～5人）

◎事業のココがポイント

占冠村では、交付金活用以前に、占冠村公民館事業により村民と連携しながらイタヤカエデ樹液の可能性について取組んでいた。その中で、イタヤカエデの活用が可能と判断され、この度の事業実施に繋がっており、住民主導・地域主導での特産品開発となっている。

このような背景から、メープルシロップ製造にあたっては、村の中で作れるものは村の中で作ることを基本に事業を進め、シャルモー（※写真1）などの国産品にないものはカナダから輸入したが、製造の要となる樹液を煮詰める薪ボイラーを村内の事業者と協議しながら試作を行い、2年目（2号機）では製造効率が大幅に改善された。その他にも、村内の食品製造事業者の協力により、製造から瓶詰までを村内で行うことで、地域で作った特産品となった。

日本にはほとんどないメープルシロップの食文化や製造技術を3年間で、定着させるには難しい状況ではあるが、占冠村では地域資源である森林資源の活用として、木材（製材・パルプ等）、燃料（木炭・薪）、食材（山菜・キノコ）、そして甘味料として新たに「メープルシロップ」が加わることで、林業の6次産業化への可能性が大きくなった。

◎事業実施において苦慮したこと

メープルシロップを作り・売るというノウハウは、村内にはないことから、専門家の支援を受けたが、カナダ国ケベック州では、フランス語が公用語であり、指導に当たっては「片言の英語」を日本人の英語通訳者が、日本語に通訳するという状況で、細かなニュアンスが相互で通じない中、専門家（カナダ）と製造責任者（日本）がメープルシロップ製造にあたって、身振り手振りでの話し合いの結果、2年目以降は、ほぼ通訳を介さず片言の日本語と片言の英語（和製英語も）で、製造について協議できるようになった。

また、大生産地であり、かつ、製造工程が自動化されているカナダと違い、全て人手で行っている占冠村では、製造原価（ほぼ人件費）が非常に高額となってしまい、そのため高額な販売価格となっている。ただ、販路開拓を行う中で、「北海道は歴史的に、価値のあるいい物（魚介・農産品等）を安く売ることが使命としている。価値のあるものはその価値にあった値段で売べきだ。」との話があり、今後も価値あるいい物を作り続け、メープルシロップ産業・文化の定着を進める。