

森に眠る宝 「忘れられていた木」が国産バットや家具に

NIKKEI The STYLE

2023/12/1 14:00 | 日本経済新聞 電子版



ダケカンバの森。細かな種をつけ、自力で生息域を広げられる。コスト面でも採算の合う新しい林業と期待がかかる（北海道幌加内町）

人の身勝手な都合と思い込みで、役に立たないとされていた樹種がバットや家具になり、間伐材がお酒やスイーツに大変身……。不遇をかこっていた日本の森が、底力を見せ始めた。

野球伝来150年、バット材の新星はダケカンバ

東京大学弥生キャンパス（文京区）にある野球部グラウンド。パーンと球を打った和田泰晟（たいせい）選手が手にするバットは野球界の特別な期待を担う1本だ。「芯を外すとちょっと（手が）痛いけれど、しっかりとらえるとボールが乗る」。ダケカンバという、北海道などに自生するカバ類の木から作られた。

国産のバット材といえば、アオダモ。硬さとしなりのバランスが良く、イチロー選手らの活躍を支え、世界に冠たる"宝刀"となってきた。しかし、今やほぼ採り尽くされ、日本のプロ野球もカエデ系の樹種やホワイトアッシュといった、北米からの輸入材に頼っている。



ダケカンババットの「球が乗る感じがいい」という東大・和田泰晟選手

野球が伝来した150年ほど前、たちまちとりこになった日本人は、キリからマツまであらゆる樹種を試しアオダモという適材を発見した。野球は道具のスポーツでもあり、アオダモの喪失は独自の野球文化の土台を揺るがす出来事となった。その寂しさを埋めると期待される新顔が、ダケカンバ。この樹種に可能性を見いだしたのは北海道立総合研究機構林産試験場の専門研究員、秋津裕志さんだ。

ダケカンバ

その仲間のシラカバは製紙用のパルプや割り箸、床材にはなっても、木の原形をとどめないことが多い。全国で植林が進んだスギなどの針葉樹や、ナラなどの人気樹種に対し、成木としての年輪に見合った使われ方をしてこなかった、ともいえる。



ダケカンバのしなりと硬さは大リーグ・大谷翔平選手が使っていたバット材に近いとされる

それら残念な木を「救いたい」と、秋津さんは楽器やバット材へ活用する方法を探ってきた。シラカバからアイリッシュハープという楽器が作られ、ダケカンバ製バットは大学・社会人で公認され、公式戦で使われるようになった。



ダケカンバの森から生まれたバット。国産バット復活の期待を担う（北海道幌加内町の北大「雨龍研究林」）

切り出しから製材まで、多くのバット業者がしのぎを削ったところには戻れないにしても、日本の野球は日本の道具で、との思いは根強く残る。「日本の四季を過ごしてきた木が、日本の野球には合うはず」と全日本野球バット工業会前会長で、ダケカンバ製バットを試作した「白惣」（愛知県豊川市）の岩瀬淳一郎社長は話す。

資源としてのダケカンバの蓄積量は豊富とされる。しかし、やや気の早い心配とはいえ、もしプロ野球でも採用されれば、やがて刈り尽くされ、アオダモの二の舞いになる恐れもある。

そこで、北大北方生物圏フィールド科学センターの吉田俊也教授（造林学）は効率的かつ持続可能な育成法を研究している。

ダケカンバの芽生えを妨げるササを重機ではぎとり初期の成長を助け、やがてササを土壤ごと戻し、養分とする。密生による生育障害を避けるために間伐する必要があるが、一本一本

切る手間とコストはかけられないので、10メートルほどの幅で刈り取り、日の光が入る緩衝帯をつくってやる。

品種改良や施肥技術ではなく、あくまで「自然の力に頼る」（吉田さん）。ゴマ粒より小さいダケカンバのタネは風に吹かれ100メートル以上も飛び、人がまかなくても、自然に生える。あとは樹木本来の生命力を精いっぱい発揮してもらえばいい。自然の状態では加工に適する直径20センチほどになるのに50年以上かかるが、人が少し手助けするだけで30年以内にその太さになる個体が出てくる見込みという。

シラカバは個性が好まれ、家具や食器に



「キトウシの森 きとろん」にある「木と暮らしの工房」がつくった椅子。林間のような空気に入浴後のほとぼりがしずめられる（北海道東川町）

旭川市に隣接する東川町の保養施設「キトウシの森 きとろん」。風呂上がり子どもたちが、シラカバの切り株のような椅子の上で戯れていた。家具などへのシラカバの活用を進める「木と暮らしの工房」（同町）が製作した。

工房代表の鳥羽山聡さんは有志が集う「白樺（しらかば）プロジェクト」の一員だ。「ひと目で北海道を感じられるように」との発想から樹皮の活用を思いついた。

1.2センチほどの幅に切り取った樹皮を、構造材に巻く。置くだけで北の大地を思わせる風合いが受け、百貨店などから発注が相次ぐ。



椅子の構造材にシラカバの樹皮を巻く「木と暮らしの工房」の鳥羽山聡さん。「『ああ、北海道に来た』と思ってもらえるように」（北海道東川町）

シラカバは知れば知るほど、いとおしくなる木らしい。ほかの木は盛夏を境に、新しい葉を出すのをやめて冬支度に向かうが、シラカバは日光が当たるうちは9月でも新葉を出し、光合成をしようとする。後先考えず、全力投球するあたりが、未知数だったシラカバに賭けてきた自分と「似ているかも」と鳥羽山さんは話す。

荒れ地で真っ先に育って林となり、土壌を積もらせていくシラカバは「パイオニアツリー」と呼ば



シラカバでスプーンを作る「木と暮らしの工房」の高橋友芽さん

れる。他の木々を先導する開拓者の汗の名残、というわけか、シラカバ材にはグレーや茶の斑（ふ）が混じることがある。シラカバのスプーンを作っている同工房の若手職人、高橋友芽（ゆめ）さんには、その斑もかわいく見える。「木の個性として、私は好き」



シラカバは削りやすいため、食器づくりにも向いている

時代は変わり、シラカバには追い風が吹いている。ふぞろいの野菜も味は一緒、と流通にのる昨今の環境意識の高まりが、ここにもおよび始めた。鳥羽山さんによると、以前は色違いの部分がある家具は交換を求められることもあったが、自然の味として好むユーザーが増えてきた。

日本の森にはまだお宝が眠っている。人の側さえ、あれはいやだ、これがいやだといわなければ、森は胸を開き、豊かな恵みを与えてくれるはずだ。

間伐材を食へ応用、ヒノキは日本発スパイス

新たな食文化を発信する資生堂のレストラン「FARO」のデザート「薔薇（ばら）と檜（ひのき）そして扁桃（へんとう）（アーモンド）」。バラ色のソースから思いがけずヒノキの香りが立ち上ってきた。東京・銀座で、たちまち森林浴をしている気分になる。



FAROのデザート「薔薇と檜そして扁桃」。ソースの色からは想像できないヒノキの香りがたちのぼる（東京・銀座）

シェフパティシエの加藤峰子さんにマジックのタネをみせてもらおうと、ヒノキのチップと、かんなで削られて、ぐるぐる巻きになったヒノキのリボン。大判の削り節にみえなくもないが、まず「食」とは結びつかない。

ところが、これらを蒸留するなどして得た木の"精"が、いい仕事をする。「生き物である木にふさわしい、尊厳のある使い方を」という加藤さんの一皿の上で、木が再び呼吸し始める。

加藤さんがイタリア生活を切り上げて帰国した5年ほど前、久々に見た日本の風景はどこか変だった。イタリアより南北に長く、気候変化に富むはずの山が、一様な人工林に覆われていた。

しかも、せっかく育てた森林が輸入材に押されるなどして放置されがちと聞く。「日本人は自然と共存することにたけていたはずなのに」。一人でも多く、森に目を向けてほしい、との思いから木のデザートは生まれた。味覚に託すメッセージは一瞬だが、一時間の街頭演説より人の心に残るだろう。

ときに木の微粒粉を生地に練り込み、舌の肥えたお客を驚かすが、木の食への応用は珍しいものではないという。「スパイスのシナモンも木。ヒノキが日本発のスパイスとして世界に広がっても不思議はない」（加藤さん）

木材そのものを醸した酒、あらわる



ヒノキのチップも生かすFAROの加藤峰子さん。国土の約7割を覆う森林に、日本の「アイデンティティーがあるはず」

「木の食」の新ジャンルも登場した。酒だ。オーク（ナラ）樽（たる）で熟成させるウイスキーやスギ樽の日本酒、実や葉を香り付けに使うジンなどとも違い、木材そのものを発酵させて酒を醸す。

10月、スギの間伐材を使った木の酒の試飲会が東京で行われた。「木を丸ごといただいた感じ」（京都からきた大国桜さん）。「飲んだあとうっすら残るしぶみがいい」（茨城県で森林管理に取り組む予定の西木有美子さん）



スギと酒の芳香が森との一体感をもたらす（東京都台東区のエシカル・スピリッツ）

エシカル・スピリッツ（東京・台東）は環境に配慮した酒を手掛けている。同社で量産化、商品化を進める辰巳和也さんは「みなさんに木の味を知ってもらい、道を歩きながら、あの木の味はこう、という会話がかわされるようになれば」と夢をはせる。

原料となるスギの間伐材を提供した山口直さんは埼玉県で林業、製材業を営む。「酒？ とびっくりしたけれど、おいしい。林業に目を向けてもらうきっかけになれば」と期待をよせる。スギ1キログラムから375ミリリットルの蒸留酒ができる。商業ベースにのっても、飛躍的に木材が消費されるとは限らないが、木を飲めば、人と森の距離も近づくはずだ。

木を酒にする基本技術を開発したのは森林総合研究所（茨城県つくば市）の主任研究員、大塚祐一郎さんだ。酒造りの原理は穀物や果実といった伝統の材料と同じで、素材の糖분을酵母の働きでアルコール発酵させる。

しかし、木には他の材料と決定的に違う壁があった。細胞壁だ。ブドウ糖がつながったセルロースは、細胞壁にがっちり囲まれている。この壁を破らないと、酵母が糖分を食べられない。



お酒と原料のスギ。酒の歴史に新たな一歩を刻むか

細胞壁を壊すには製紙の工程の、チップに薬品を加えて熱し、原料となるセルロースを取り出す方法がある。しかし、これでは人の口に入れるものはできないし、風味も飛ぶ。最終的にたどりついたのは、回転する機械のなかで、無数のセラミック粒子と木粉をこすり合わせて細胞壁を砕く手法だ。

もともと酒目当ての研究ではなかったという。建築材として木材は100年、200年と持ちこたえるが、腐るときは腐る。つまり微生物に食べられる。そのメカニズムを知ることによって有用な物質が得られないか、というのが狙いで、メタンガスを得ることに成功した。

その研究の過程でセルロースを露出させた木のペーストが、すぐ悪くなるのに気付いた。「ひょっとすると、アルコール発酵も……」。新たな扉がそこにあった。

スギやシラカバ、サクラ、爪楊枝（つまようじ）に用いられるクロモジ……。次々と酒に変えてみた。無味のはずのシラカバが酒になると、淡い果実の芳香を発する。ウイスキーの貯

蔵樽とされ、独特の風味を加えるミズナラの酒はやはり、スモーキーでそれっぽい味になる。

我が身に取り込み、老樹の声を聞く

木の酒には年輪が詰まっている、と大塚さんは語る。「材料が樹齢8年の間伐材なら、8年間木が作り続けた成分が全部入っている。それが人の体内で代謝され、体の一部になる。歳月が体に宿るといえるのか……」



スギやサクラの酒。手前は蒸留後、奥は醸造したばかりで色がある（茨城県つくば市の森林総合研究所）

樹齢2000年以上の縄文杉だと、有史前からこの国を眺め続けてきた木の精をもらうことになる。大塚さんの手元には、かなり前に採取された屋久杉のこぶのようなものがある。屋久杉は本州のスギより香りが強いという。どんな木でも間違いなく美酒にできる、と確信を得たら「醸したい」。なにせ貴重な試料だ。失敗は許されない。

話を聞くうちに、のどが渇いてきた。屋久杉はどんな味がするのか、台風で倒れたというあの神社の巨木で酒を醸したら——。不謹慎なようだが、たぶん窮状にある木々は今、やむにやまれず「食」の前線に出てきたと思われる。そんな森の声に耳を傾けるのだ、と思えばためらわずに酔える気がする。

篠山正幸

井上昭義撮影

【関連記事】

- ・ [茨城で世界初「木のお酒」 間伐材を粉砕、廃校に蒸留所](#)
- ・ [野球用バットの「新星」に期待 日本産復活の取り組み](#)

 [「NIKKEI The STYLE」のX（旧Twitter）アカウントをチェック](#)

■ NIKKEI The STYLEは日曜朝刊の特集面です。紙面ならではの美しいレイアウトもご覧ください。

■ 取材の裏話や未公開写真をご紹介するニュースレター「NIKKEI The STYLE 豊かな週末を探して」も配信しています。登録は次のURLから

<https://regist.nikkei.com/ds/setup/briefing.do?me=S004>

■ 読者参加型イベントを実施するサロン「NIKKEI The STYLE Premium Club」を創設しました。詳しくは次のURLから

<https://ps.nikkei.com/stylepremiumclub/>

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。

Nikkei Inc. No reproduction without permission.