

「クロモジ」に関する活用実証調査 報告書

平成26年2月28日

調査受託者：樹々の会

1 クロモジについて

クスノキ科の落葉低木で里山などの雑木林によく見られ、樹高は2～3m程度になる。枝を折ると独特の香りがあり、高級楊枝として使用されている。

（「雨城（うじょう）楊枝」：千葉県指定伝統工芸品 君津市指定無形文化財）



2 クロモジ茶について

クロモジ茶はさわやかな香りとまろやかな口当たりが特徴で、下記のような効果があると言われている。

（1）有効成分

シネオール、リナロール、ゲラニオール、リナロール など

（2）効果

新陳代謝促進、皮膚の正常化作用、血圧降下作用 殺菌作用 など

→（急性胃腸炎、皮膚病、下痢、冷え症 などの改善）

3 京北「合併記念の森」におけるクロモジ資源量調査

（1）調査方法

調査地点の斜面方向ごとに、100m²の標準地を設け、出現本数をカウントする。

（2）調査箇所（位置は別添地図参照）

スギ・ヒノキ等の人工林内では、クロモジの確認や林産物としての活用条件が難しいことから、広葉樹が多く自生する人工林伐跡地の森林を調査対象とした。

地点番号	調査地点（斜面方向）	地点番号	調査地点（斜面方向）
①	熊田町東谷（西）	④	五本松町西山（西）②
②	熊田町東谷（東）	⑤	下弓削町矢谷奥（谷底）
③	五本松町西山（西）①	⑥	下弓削町矢谷奥（東）

(3) 調査結果

下表のとおり

(単位：本)

出現樹種／地点番号		①	②	③	④	⑤	⑥	合計
中高木	落葉樹	3	1	12	10	3	2	31
	常緑樹	0	1	15	0	0	1	17
低木	クロモジ	4	8	3	3	2	9	29
	その他落葉樹	2	3	13	4	0	6	28
	常緑樹	3	1	27	23	10	0	64
クロモジ割合		4/12	8/14	3/70	3/40	2/15	9/18	29/169
平均樹高		3m	2m	2m	2m	2m	2m	2m

(4) 考察

広葉樹が多く自生する人工林伐跡地の森林では、全体の約20%がクロモジを占めるという結果となり、合併記念の森におけるクロモジの賦存量は非常に高いことが確認された。

また、伐採跡地に多く確認できたことから、クロモジは、伐採跡地などの2次林における先駆種として台頭する樹木であるとも言えるとともに、陰樹であることから、暗い林内でも生息している可能性は高く、生育環境の範囲が非常に広いと考えられる。

<調査風景>



調査地点①



調査地点③

4 クロモジ茶の推定生産量（参考）

平成25年の試験生産結果から、「樹々の会」における年間生産量を下記のとおり推定した。

（1）平成25年の「樹々の会」における試験生産の概要

作業日数 （採取・加工の同時並行）	4日間（平成25年5月24日～）
作業人数 （採取・加工の同時並行）	延べ27.5人
クロモジ茶葉生産量	10kg

（2）年間生産量の推定

樹々の会では、クロモジの葉が比較的柔らかい時期（新芽のとき）に採取している。そこで、最大の採取期間を5月中旬から下旬までの約10日間（5月中旬～下旬）と仮定する。

平成25年は4日間の採取で約10kgの生産量が得られたため、10日間の採取とした場合は、約25kgの年間生産量となる。

クロモジ茶葉を200gのパック詰めとした場合、125パックの生産見込みと仮定できる。

5 クロモジ茶のアンケートについて

(1) 集計方法

中間報告時に男女別による集計を行ったが、大差がなかったため男女・年齢を問わない簡易な集計法を採用した。

(2) 結果（別紙参照）

- ・女性の回答数が多くなったが、男女による回答結果に大きな差異はなかった。
- ・クロモジ茶の知名度は10%未満と低く、新鮮味があるお茶としては有効である。また、お茶の味は、約70%がおいしいと回答した。
- ・ブレンド茶については、約70%という数値が示すようにシンプルなクロモジ茶を好む傾向にあり、特に黒豆ブレンドに関しては一部不評の声があった。しかしながら、ブレンド茶を好む方もいるため、配合比などに変化を加え、検討する余地は十分にあると考えられる。
- ・サイダーについては、約60%がおいしいと回答した。サイダー自体はお茶を炭酸水で割ったため、炭酸自体が弱かったことが難点であった。また、少し甘いとの声が多くあった。
- ・以上の点から、サイダーに関しては、まだまだ改良の余地が大きいですが、一方でジンジャエールのようなさっぱりとした飲み心地があり、好評を得た点も多いことから、期待が持てる結果となった。
- ・購入希望については、「購入したい」が半数を占めており、店頭販売の実現可能性を高める結果であった。ただし、価格設定や販路などの検討すべき点は山積みである。

<アンケート風景>



11月23日 ウッディー京北



12月21日 ウッディー京北

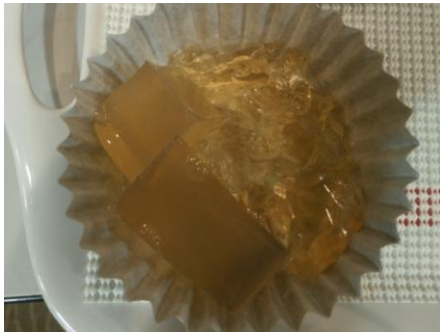
6 クロモジ茶の加工品への可能性

(1) クロモジゼリー

- ・クロモジ茶をゼラチンで固めてゼリーにした。
- ・当初は寒天粉末で試作していたが、食感の滑らかさを求めてゼラチンを使用した。
- ・クロモジ茶特有の苦みが薄れ、口の中でクロモジのさわやかな香りが広がるデザートに仕上がった。

(2) クロモジサイダー

- ・文字通りクロモジの炭酸飲料。
- ・クロモジ茶特有の苦みが薄れ、ジンジャエールのようなさっぱりとした飲み心地がある。
- ・炭酸濃度と甘味を調整すれば、他の炭酸飲料の引けを取らない。



クロモジゼリー試作

7 商品化への課題

(1) 共通

- ・山に自生している樹から採取するため、葉の採取時期には既に下草が繁茂しているので、生産効率が悪いこと。
- ・上記の内容と関連して生産量が限られるため、お茶の生産はすべて人力作業が主力となる。
- ・生産を野外で行うため、天候に左右される。

(2) クロモジゼリー

- ・お茶があれば作ることは容易であるが、商品化となれば、食品衛生法等による許可が必要である。(←専用の施設整備を伴う。)

(3) クロモジサイダー

- ・炭酸水を注入する機械が必要となる。(←製造業者との連携が必要)
- ・上記に関連して、大量の仕入が必要となり在庫を抱えるため、初期費用が大きい。
- ・原液の品質管理の徹底