

北海道、この町に、生きる。



我が町の魅力、発信！

各市区町村様からお寄せいただいた魅力をご紹介します。
各地域で光る、価値ある魅力を再発見!!

自然体感 占冠

占冠村

しむかっぶむら



占冠村★

食

占冠村の村木・
カエデから生まれた
メイプルシロップ



占冠村は、面積の94%を森林が占める「森の村」です。中でも、特にたくさんあり、昔から村木として親しまれてきた木がカエデです。占冠村では、このカエデの樹液を原料としたメイプルシロップ作りに取り組んでいます。

カエデの樹液が採れるのは、3月～4月のわずか一ヶ月間。村の間伐材を利用した薪を使って長時間煮詰められ、メイプルシロップは出来上がります。樹液60ℓからできるメイプルシロップは約1ℓ。森林資源の活用から生まれた貴重な「森の恵み」です。

占冠村は、日本一寒い村

占冠村は、今世紀一の最低気温の記録を持っているほど、冬はとて寒い村としても知られています。夏はある程度暑くなり、冬はマイナス30℃にもなる気候は、世界最大のメイプルシロップの生産地・カナダケベック州と大変よく似ており、カエデ樹液の採取に適した気象条件だとされています。

サトウカエデが原料のカナダ産メイプルシロップに対し、占冠村産メイプルシロップの原料はイタヤカエデ。かつて、アイヌ民族もまたイタヤカエデの樹液を煮詰め、飴にして食べていたとか。

占冠村のメイプルシロップは、アイヌ語でイタヤカエデの樹液を意味する「トペニワッカ」と名づけられ、道の駅で販売されています。

(この記事の内容に関する詳しいお問合せは)

占冠村 林業振興室

TEL:016756-21174 FAX:016756-2184

<http://www.viii.shimukappu.lg.jp>



カエデ