



山に向かうギャニオンさんと愛犬サップ



木に穴を開ける様子



セットされたバケツ



マーク・ギャニオン

当別町産メープルシロップを 地域特産品として広めたい

ここに書ききれないエピソードや写真は当別町ホームページ「現代を生きる^{プラス}」でご覧ください。



町内のカエデからとれる樹液でメープルシロップを作るマーク・ギャニオンさんに話をお聞きしました。

ケベック州から北海道へ

カナダのケベック州出身で、自然に囲まれた環境で育ちました。ケベック州は、世界のメープルシロップ生産量のおよそ70パーセントを占める地域です。父も趣味でメープルシロップを作っていたので、私も手伝っていました。

初めて北海道に来たのは約20年前で、ケベック州と気候や自然が似ていると感じました。妻との結婚を機に札幌に移住し、メープルシロップを販売する傍ら、道内各地でメープルシロップ採取の技術指導をしていました。その中で、自分もメープルシロップを作りたいという思いが生まれ、場所を探していると、札幌近郊で自然豊かな当別町の森を見つけました。

当別町でメープルシロップを！

当別町は、夏は暑く冬は雪が多いところや、樹液がとれる樹齢30年以上のカエデが多いことから、メープルシロップを作るための環境として理想的でした。

2023年には、メープルシロップ製造施設兼拠点として、当別町に「北海道メープルハウス」を造り、活動を開始しました。

メープルシロップができるまで

樹液が出そうなカエデを夏の間を探し、赤いリボンを結びます。そして、2月から3月中旬までの間にリボンが結んだ木に小さな穴をドリルで開け、蛇口とバケツをセットして採取します。この作業のために、夏は雑草や笹の除去、倒木の排除などの森のメンテナンスを行う必要があります。1本のカエデからは65リットル前後の樹液がとれますが、そこからボイラーで薪を燃やして燻し、煮詰めると、最終的に販売できるのは1リットルになります。また、樹液は毎日採取できるわけではなく、気温が氷点下を下回ったり暖かくなりすぎたりすると採取はできません。昨年は80本のカエデから採取しましたが、今年は250本のカエデから採取する予定です。

当別町産のメープルシロップは、バニラとスモーキーな風味があってとても美味しく、昨年の分はすべて完売しました。

メープルシロップは、パンケーキやワッフルにかけて食べるだけではありません。醤油と混ぜると照り焼き風のソースが作れるほか、鮭にメープルシロップやハーブ、塩を加えると程よく酸味が効いた優しい味になるのでおすすめです。

自然と共に

森の散策ツアーなどのイベントを開催し、子どもたちに参加してもらうことで、森の大切さを次世代に伝える手助けをしていきたいです。また、人と森が共存するための中心的なものとしてメープルシロップを位置づけ、この素晴らしいメープルシロップがあるからこそ森を守らなければならない、という関係性を築き上げたいと考えています。そして何よりも、愛情を込めて作った当別町産メープルシロップを、新たな地域特産品として広めることが目標です。

ギャニオンさんが運営するホームページです。ご覧ください。



3月に森の散策ツアーやメープル工房の見学などができるイベントを行います。詳しくは左記QRコードから