



曾爾村の眠れる地域資源「^{かや}榧」を活用した地域ビジネスの創出 ～足元に落ちている宝物を再発見し地域を活性化する～

■公社中心の「身も心も健康になれる村づくり」

奈良県曾爾村では、2016年に官民協働で設立した一般社団法人曾爾村農林業公社を中心に「暮らす人、訪れる人が、身も心も健康になれる村づくり」を展開している。具体的には、農林産物のブランド化や、地域資源を活用したビジネス創出、担い手育成などに取り組んでおり、一例として、村特産の^{かや}榧の実を使った商品開発を行っている。

■榧の特産品づくりを2017年に開始

榧の木はカヤ属イチイ科の常緑樹。全国的に伐採が進み希少になる中、曾爾村では多くの場所に生えており、県の天然記念物に指定されている珍種「ヒダリマキガヤ」も群生している。

今では皆あまり拾わなくなった榧の実だが、昔は村でも「炒って子供のおやつにしたり、絞って油を使ったりしていた」といい、保存食やおやつ、民間薬などとして広く親しまれていた。

そこで、自然の恵みや村人の暮らしとともにあった榧について学び、若い世代につないでいくため、公社では2017年に榧の特産品づくりを始めた。

■家康も愛した最高級の植物油『榧の実油』

最初に作ったのは、榧の外皮から甘い香り成分を抽出して作ったスプレータイプのフレグランス『榧蒸留水』（50ミリリットル972円）。次に商品化したのは、外皮をむいた種子を昔ながらの方法で炒ったローストナッツ『榧の実ナッツ』（30グラム648円）。家庭で炒って食べる“手作り用”（80グラム972円）も合わせて販売している。

そして今年商品化したのが『榧の実油』（45グラム2,500円）。この油は徳川家康も高級てんぷら油として愛用し、大正時代の『大植物図鑑』には「最高級の植物油」と紹介されているという。

成分は、オレイン酸やリノール酸が多く含まれるほか、植物の中でも榧の実だけに存在するシア

ドン酸は血液や肝臓の中性脂肪を低減させ、抗酸化作用があるトコフェロール（ビタミンE）もゴマより多く含まれるため、肌の健康を維持する効果も期待できるとのこと。製品化を担当した曾爾村役場の高松和弘主任は、「パンにつけて食べると美味しく、他の油に少し混ぜると天ぷらがさらっと揚がる」とその魅力を語る。

■足元に落ちている宝物を再発見して価値創出

「最初は『こんなもの売れないのでは』というんな人に言われた」と2年前を振り返る高松氏。しかし「宝物は足元に落ちている。わざわざ新しいものを開発するよりも、地元にとっては当たり前だが外部から見ると価値のあるものを再発見して届けたい」との信念で商品化に着手した。

2018年の秋からは、榧の実を多く集めて地元にお金を還元するため1キロ800円で買い取りを開始。油を搾る前にあく抜きする作業を村社会福祉協議会の生活介護事業所『曾爾村立すき福祉作業所』に委託し、村内の仕事創出にもつながった。

今後は、油の搾りかすや殻の再利用等についてさらに検討を進めたいという。（吉村謙一）



（左上から時計回りに）『榧蒸留水』、『榧の実ナッツ』、『榧の実油』、榧の実拾いの様子。販売場所は『曾爾高原ファームガーデン』、奈良市の『鹿の舟』、東京都港区の『ときのもり』など。公社のWEB SHOPでも販売しており、「新聞などの記事を見ての指名注文もある」（高松氏）とのこと。