

エルダーフラワー飲料(Elderflower Cordial)

野生植物の半栽培と持続可能な利用¹

新妻 昭夫(園芸文化研究所長)

公開講座「野村和子さんに行くイングリッシュガーデン紀行」(2008年6月16~24日)は園芸文化研究所主催の初の海外での講座。季節と天候に恵まれ、予想外の大成功だった。バラだけでなく多くの植物が初夏の花盛りだったが、なかでもセイヨウニワトコの芳香が心地よさをさそった。

バスの車窓から花盛りの景色を見やりながら、野村さんが、まるで少女のような表情でつぶやいた——「エルダーフラワーの花で作った飲み物があるのよね。まだ飲んだことはないのだけど、とっても甘く切ない味らしいの」。名ばかり所長といわれている私としては、ここで名誉挽回と、そのエルダーフラワー飲料(「Elderflower Cordial」²)をスーパーで仕入れ、野村さんをはじめ参加者全員で味わってもらうことにした。

エルダーフラワー飲料があまりに好評だったので、この飲料の存在に数年前に気づくきっかけとなった資料を参考にして、「Elderflower Cordial」とはどのようなものか、とくに近年になってからの産業化について簡単に整理して報告し、花の季節に恵まれた「庭めぐり講座」の副産物として記録に残すこと

-
- 1 本稿は園芸文化研究所公開講座「野村和子さんに行くイングリッシュガーデン紀行」の後日に実施した「ふりかえり勉強会」(2008年7月23日)での配布資料に、若干の修正を加えたものである。
 - 2 cordial: 英国英語では「非アルコール果汁飲料」、米国英語では「リキュール酒」。一般には「強壮飲料」。

にする³。

ニワトコについて

ニワトコ (elder) はスイカズラ科⁴の落葉低木で、山野のやや湿った土地に生育する。日本および朝鮮半島、中国に分布するニワトコ (*Sambucus sieboldiana*)、ヨーロッパに分布するセイヨウニワトコ (*S. nigra*)、北米に分布するアメリカニワトコ (*S. canadensis*) などがある。英国のセイヨウニワトコと日本のニワトコの主要な相違は以下のとおり。

セイヨウニワトコ (*Sambucus nigra*): 花序は傘状、実は黒く熟す。

ニワトコ (*Sambucus sieboldiana*): 花序は円錐状、実は赤く熟す。

花の香りについても、セイヨウニワトコが強い香りを放つものに対して、日本のニワトコは香りがとくに強くはないという大きな違いがある。ニワトコ飲料の魅力は香りなので、日本のニワトコは原材料にならないだろう。それはさておき、強香の白い花は、夜に開花し蛾が訪花するものが多いという傾向がある。しかし、ニワトコ類は個々の花の形状から考えても、また細かな花の集合花であることから、蛾媒花とは考えづらい。

日本のニワトコは、花を乾燥させたものが民間薬として、発汗・利尿剤あるいは打身や切り傷の薬とされた。これは中国の近縁種 (接骨木: *S. williamsii*) の利用にならったものだろう。また日本では食用としての利用は知られていないようだ。

3 この飲料をロンドンではじめて見つけたとき、帰りの荷物に何本かのピンがはいついたことはいうまでもない。帰国の日の朝、宿の近くのスーパーで別メーカーの品物を見つけた私は、手に持てる分だけと三本を購入した。ヒースロー空港の手荷物検査で珍しく引っ掛かり、係員はバッグのなかから束ねたピンを取り出すと、ニヤニヤと笑いながらのたまわった——これは「液体」だ。機内への液体の持ち込みが厳しく制限された最初の年であり、前の晩に連れあいの化粧水までチェックしていたにもかかわらず、「エルダーフラワー・コーディアル」が液体だとは、係員にいわれるまで考えてもいなかった。

4 スイカズラ科 (Caprifoliaceae): スイカズラ、ウグイスカグラ、タニウツギ、ガマズミ etc.

セイヨウニワトコは、とくに実がワインの原料としてよく利用されている⁵。またローマ時代以来、「万病の薬」として知られ、とくに実の煮汁は18世紀に「風邪薬」としてよく利用されていたという。

セイヨウニワトコの花言葉は、「同情」「熱意」。象徴的な意味としては、キリストが磔になったのもユダが首を吊ったのもニワトコの木とされ、また中世には「魔女の木」と呼ばれるなど、あまりよろしくはない。しかし北欧では不死の象徴とされ、精霊が住むので伐採したり薪にしたりすることは避けられてきた。アンデルセンの童話「ニワトコおばさん」では、ニワトコの精霊は回春の寓意とされている⁶。

野生植物資源の調査・研究

英国では野生植物などの利用実態について、2000年を迎える数年前から盛んに調査が実施されたい。「エルダーフラワー」の利用をはじめ、屋根を葺くカヤ、工芸品あるいは庭の資材などへの萌芽させたハシバミやヤナギの利用、食用のキノコなどについて、政府の担当部局、研究機関、自然保護組織(WWF、IUCN)が2000年前後に相次いで報告書を刊行している。日本でも、林学では「非木材森林資源」、環境社会学などでは「マイナー・サブシステム(minor subsistence)」と呼ばれて、近年、同じような調査・研究がさかんに行われている。ここでは王立キュー植物園の調査報告書⁷を参考にして、私たちがスーパーで入手し、その味と香りを楽しんだ「エルダーフラワー・コーディアル」、とくに緑色の細長い三角フラスコのようなボトルに入った商品(Bottle Green Co.)について紹介する。

5 キュー植物園の売店でニワトコの実のワインが、他の植物の実を原料としたワインとともに並べられていた(今回の旅行での調査結果)。

6 以上の主要な参考資料は、平凡社『大百科事典』の「ニワトコ」の項。著者は荒俣宏さん。

7 Prendergast, H. D. V. & H. Sanderson, 2004. *Britain's Wild Harvest: The Commercial uses of Wild Plants and Fungi*. The Royal Botanic Gardens, Kew.(詳細なオリジナル報告書は Sanderson, H. & Prendergast, H. D. V., 2002. *Commercial Uses of Wild and Traditionally Managed Plants in England and Scotland*. Royal Botanic Garden, Kew.:www.kew.org/scihort/commusesreport.pdf)

作りかた

シロップ(syrup)に漬け、24時間ゆっくとやさしくかき混ぜて、香りを抽出する。濾過して、ビン詰めにする。報告書には、これ以上のことは書かれていない(とくにシロップの濃度が重要だと思われるのだが……)。

ボトル裏のラベルに印刷された原材料: 砂糖(sugar)、コッツウォールド産の天然湧水(Cotswold spring water)、ニワトコの花(elderflowers)、クエン酸。保存料(防腐剤)は二酸化硫黄(亜硫酸ガス:sulfur dioxide)。また「合成香料、合成着色料、合成甘味料」については、「無添加」が強調されている。

原材料の砂糖(sugar)は、糖類全般ではなく、蔗糖すなわちふつうの砂糖と見なしていいだろう(ただし、ビート糖かサトウキビ糖かの問題は残る)。したがって、「シロップ」は砂糖溶液と考えられる。問題は、その濃度とシロップを作るさいの温度や時間だろう。下記のように、ボトル・グリーン社の場合には「ある伝統的な家系のレシピ(a traditional family recipe)」にもとづいている。



近年の産業化の歴史の概略

近年の産業化は、1989年が大きな節目となっではじまった。それ以前は個人が採取し、家庭で作られるものだった。

英国内の市場に供給している主要な3社は、以下のとおり。①Bottle Green Co. (Stroud, Gloucestershire)、②Belvoir Fruit Farms (Grantham, Lincolnshire)、③Thorncroft Drinks (Stockton, Cleveland)。

以下、ボトル・グリーン社(と創業者のKit & Shireen Morris)について。1989年、「ある伝統的な家系のエルダーフラワー飲料のレシピ」に、二人の起業家としての才能が効果的に組み合わせられて、そしてすべてがはじまった。当初は農産物展示即売会で販売していたが、BBCの飲食番組で推奨されたこと、また大手スーパーへの売り込みによって、幸運な大ブレイクが到来した。いまでは(2002年現在?)、35人を雇用し、エルダーフラワーを原料とした各種

飲料などを製造し全国にむけて出荷している。

原料の半分は地域の生垣 (hedgerow) で採取される。5月から6月にかけて、600人前後の採取人が花を摘み、午後に工場に運び込まれる。採取人は2週間から3週間のあいだ、この仕事に専念する。

ニワトコ栽培農園が試験的にはじめられている。ボトル・グリーン社から数マイルの距離にあるRichard Kelly氏の農園では、4ヘクタールに2万本のニワトコが植えられている。採取シーズン前(4月)になると、季節労働者の募集広告を貼り出し、ピーク時には30人を雇用する。政府の助成金は受けていない。ニワトコ栽培は前例がなく、まだ試行錯誤の段階にあるようだ。木が高くなりすぎると採取が困難になるので、剪定して高さを抑える。昆虫の害を受けやすいが、有機栽培なので殺虫剤は使用していない。他の二社および中小の他の工場も栽培をはじめている。

生産販売量は、ボトル・グリーン社だけで、500ml入りの瓶が年間100万本以上(そのほか、そのまま飲めるタイプの商品が500万本から600万本)。産業として成功しているので、今後も栽培面積は増加するだろう(生垣など野生からの採取量は、英国全体で年間100トン前後)。市場は拡大中で、とくに海外と有機市場で増加が期待されている。不安要因は、一部のメーカーによる「合成香料」の使用だという。

野生植物の半栽培と持続可能な利用

以上に要約した王立キュー植物園による調査は、その報告書のタイトルに「野生からの収穫 (wild harvest)」あるいは「商業的な利用 (commercial use)」という言葉が見られるように、野生からの収穫の経済効果の分析が大きな目的だったと考えられる。

しかし、それ以上に注目すべきは、オリジナル報告書タイトルにある「野生および伝統的に管理されてきた植物 (wild and traditionally managed plants)」という言葉だろう。この言葉の後半部が意味するのは、野生ではあるが伝統的に利用され、周囲の雑草やツル植物を排除するなど最小限の手間がかけられてきた植物ということだと考えられる。日本では数年前から環境社会学

の専門家たちのあいだで「半栽培（半自然）」⁸という概念のもとで議論され、筆者もその議論に参加してきた。

「里山」などでの「自然資源の持続可能な利用(sustainable use)」は、野生状態の植物などをただ採取するだけではない。伝統的な知恵によって、ある程度まで人間の手が入れられ管理され、持続的な利用が可能な状態が維持されている(そのような状態を「半栽培」と呼ぶ)。そういった知恵を、今日の緊急の課題である自然環境の保全に役立てるべきだろう。

近年では、農業の衰退のために農村とその周囲の自然が荒廃する一方、都市化の進展にともなう都市住民の郊外での余暇活動の活発化(たとえば山菜ブーム)によって、昔ながらの里山資源利用が無法状態に陥りつつあるといわれている。英国では「野生生物・田園法」(1981年)⁹によって田園地帯(カントリーサイド)の自然環境の保全が強化された。

その後、1992年の国連環境会議(リオデジャネイロ)で採択された「生物多様性条約」では、地域社会の伝統的な知恵(慣習)による自然資源の持続可能な利用が重視されることになった。我が国で盛り上がりつつある「里山」議論は、「生物多様性国家戦略」の第一次～第二次～第三次にいたる変化を一瞥してみれば、この地域社会の伝統的な知恵の見直しが次第に重視されてきたことと密接に関係していることがわかる。上で紹介した王立キュー植物園の調査をはじめ、前後して実施された同様な調査の目的も、同じような状況のもとで実施されたのだろうと推測される。

自然環境の保全制度の整備と、人々の自然環境と伝統的な生活の知恵への関心の高まりのなかで、ボトル・グリーン社などの経済的な成功がもたらされた。環境への配慮がもたらした地域活性化(いわば「一村一品」)であり、「グリーン・コンシューマリズム」の成功例と見なすことができるだろう。

セイヨウニワトコは英国をはじめヨーロッパの自生の野生植物であり、それを生垣に仕立て、さらに花や実を飲用に利用し、また薬用にも利用されて

8 科学研究費基盤研究(B)「半栽培(半自然)と社会的しくみについての環境社会学的研究」(2005～2007年度。代表者:宮内泰介 北海道大学文学部)

9 岩本陽晃(2008年)「英国ガーデニングの持続可能性」(『園芸文化』第5号:80-96)が参考になるだろう。

きた。野生植物の「半栽培」であり、伝統的な知恵による「持続可能な自然資源利用」の好例といえる。セイヨウニワトコは栽培が難しいとは思えないので、庭の片隅での栽培が日本でも可能だと考えられる。花の香りと季節の風味を、自宅にいながらにして楽しむことができるだろう。

〔以上〕