

探訪 北の風景 90

和ハッカの香りさわやか オホーツク管内滝上町

青木和弘

北見ハッカが世界の生産量の70%を占めた時代は遠く過ぎ去った。国内ではオホーツク管内滝上町の7戸が約7ヘクタールを栽培するばかりだ。それでも、ハッカ栽培の灯を絶やすなど、町の特産品を生み出し、「和ハッカの滝上」という知名度が徐々に高まっている。

ハッカは今から3500年前、古代ギリシャで生薬として利用され、歴史上最も古い栽培植物の一つといわれる。「医学の父」ヒポクラテス（紀元前460〜377年）の医学書にミンツの記述があり、健胃薬、気付け薬として処方されていた。日本では2000年以上前に中国から伝わり、山菜として平安貴族の食卓をにぎわし、室町時代には薬の材料に用いられたという。

北海道で本格的にハッカ栽培が始まったのは1890年代。山形出身の石山伝兵衛門（伝兵衛という表記もある）が、気候風土が似て、既に栽培・蒸留法が確立していた山形から種根を持ち込み、旭川市永山で栽培に成功して、その後、湧別町でも栽培が始まっている。福島県から遠軽町に移住した薬種商出身の渡辺精司が野生のハッカを発見。上川地方から種根六貫（約22・5キログラム）を1円20銭で手に入れ、野生種の2倍の量を収穫し、種根代金の10倍の収入を得、栽培に有望な土地だと確信した。これらを機に、オホーツク管内でハッカ栽培が急拡大していった。

滝上でハッカ栽培が始まったのは1910（明治43）年といわれる。ハッカは山間地の滝上に適していた。寒さに強く土を選ばず育てやすいうえ、市場から遠くても蒸留するとかさが減るので、一般農作物より輸送費が安い。価格は国際市場に左右され投機性が高いが、その分、高く売れた。

北見地方のハッカ栽培の全盛期は1939（昭和14）年ごろ。栽培面積は2万1000ヘクタールもあり、滝上も1000ヘクタール以上だった。ところが太平洋戦争の始まりで、食糧増産のためハッカ栽培が中断する。終戦後に復活するもブラジル産や中国産に押されたうえ合成ハッカも登場して、北見ハッカ工場は閉鎖された。

滝上ではその後もほそぼそとハッカの栽培が続けられていたが、2008年には栽培農家4戸、栽培面積2・5ヘクタールまで落ち込んでいた。



瀬川さんの畑で栽培されている「J M23」。甘めの香りが特徴で化粧品などに使われる。和種ハッカの「北系17号」と洋ハッカの「ブラックミント」を交配し、1987年に品種認定され「最後の北見ハッカ」といわれる

しかし同年、製薬会社ツムラの子会社「夕張ツムラ」（夕張市）が漢方薬製造のためハッカに着目して滝上の農家と取引を開始。従来より高値で取引されることになり、4軒だった生産農家が2012年には8軒に増え、作付面積も5・8ヘクタールと倍増して現在に至っている。

ハッカはシソ科の多年草。丈は20〜60センチぐらい。滝上では8月下旬から白っぽい紫の花が咲き、9月上旬には刈り取り、10日間ほど天日乾燥させて農協の施設で蒸留する。

蒸留して採れた精製油を冷やすと、ハッカの結晶である「ハッカ脳」が析出する。スートとするメントールがほぼ100%だ。残った油分がハッカ油でメントールを30%ほど含む。ハッカ脳は主に薬や食品、美容品などの原料になる。ハッカ油は新型コロナウイルス禍でマスクの清涼剤として





ハッカを約4ヘクタール栽培する瀬川博さんのハッカ畑。「例年ならこれくらいまで育っているのですが…」、今夏の雨不足で伸びが足りないという。この畑は「JM23」という品種。ハッカは収穫までに7回の草取りが必要で手間がかかる



オホーツクはまなす農協滝上支所のハッカ蒸留窯。深さ2.5メートル、直径2.1メートルの窯が2つある。1窯に800キロ入り、1回で10から20キロの精製油がとれるという。ふたを開けるとさわやかな香りに包まれる

人気になっている。スプレーなどで除菌、防虫、消臭に使え、さわやかな香りはリラックス効果があり、菓子や飲料など食品の香りづけにも重宝される。

滝上で栽培されている品種のほとんどは「ほくと」で、メントールの抽出が目的。一部で栽培される「JM23」という品種は甘めの香りが特徴で、日焼け止めなどの化粧品に使われている。

滝上の和ハッカを使った製品が、続々発売されている。釣り客などアウトドア愛好者に向けた精製油100%の虫よけスプレーや、日焼け止め、アロマオイル、チョコレートもある。コンビ二道内大手のセコマは「ミントかき氷」や「ミントハイボール」、「ミントクラフトジン」などを発売している。滝上の和ハッカの香りを楽しめる。