

特集

# 森の香りを科学する

巻頭対談

世界は、香りに満ちている

東京大学大学院農学生命科学研究科教授 東原 和成×大平 辰郎 森林資源化学研究領域長

49



ISSN 1883-0048

Forestry & Forest Products Research Institute No.49 2020 発行：国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所 企画部広報普及科 ☎ 305-8687 茨城県つくば市松の里1番地 TEL.029-829-8373 FAX.029-873-0844

自然探訪

8

森香る春



4月に香り成分の濃度が上昇した  
富士吉田森林気象試験地の  
アカマツ林（山梨県）

文と写真◎深山 貴文 Miyama Takafumi

森林防災研究領域

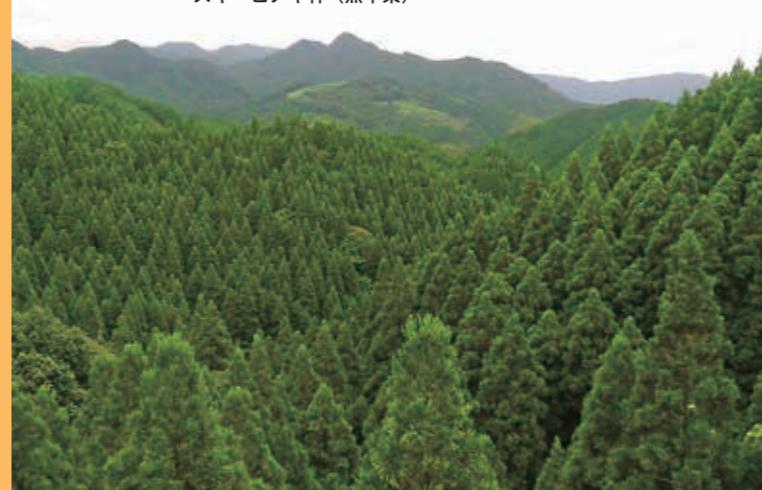
春になると、森の中にはさまざまな香りが漂い始めます。熱帯植物の温室の中のようなイソップレン、レモンのような柑橘系のリモネン、松ヤニのように針葉樹らしい $\alpha$ -ピネンなど。これらの森の香りはフィトンチッドとも総称され、古くから森林浴を通じて多くの人々に親しまれています。

森の香りは近年、私たちのからだだけでなく地球の健康も支える重要な物質として注目されつつあります。森の香りの多くは酸化されやすい物質で、日中の大気中では数分から数十分で酸化物となります。これらの酸化物は微粒子となり、その一部が水蒸気が凝結する核となり雲を増やし、雨を降らせ、地球温暖化に対して日傘のような冷却効果をもたらすと考えられています。

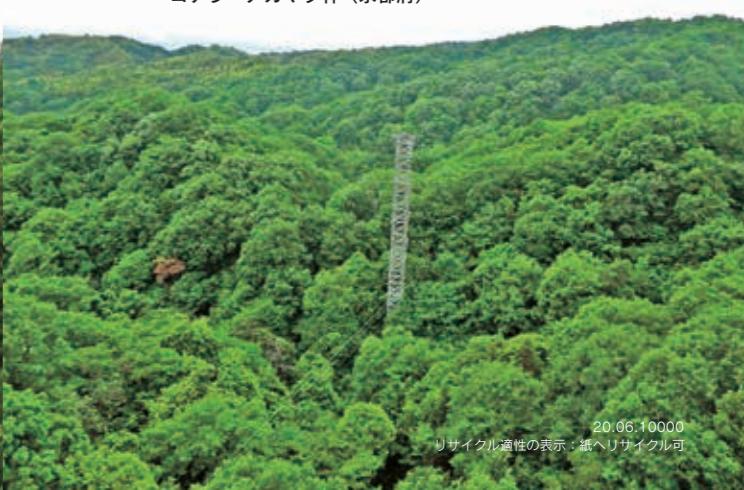
微光が届きにくい森の下層の葉にも光を届けて、光合成量( $\text{CO}_2$ 吸収量)を高めているとも考えられています。針葉樹の多くは針葉から気孔を通じて香り成分を放出させ、その放出量は、盛夏にピークとなります。しかし、全国6カ所で毎月行っている定期観測によると、3カ所の森林ではなぜか4～5月にも香り成分の濃度が上昇しており、現在この原因究明を進めています。

あるアカマツ林では、4月の地表面に強い香りの放出源が点在していました。春の森には、針葉以外にも地表、樹幹、生殖器官（花）等のどこかに一時的に森の香りを高めている強い放出源が存在している可能性が考えられます。春の森の香りの放出源の探索は、森の香りの年間放出量を高精度で推定する上で重要な研究テーマです。◆

5月に香り成分の濃度が上昇した鹿北流域試験地のスギ・ヒノキ林（熊本県）



5月に香り成分の濃度が上昇した山城水文試験地のコナラ・アカマツ林（京都府）







東原 和成 (とうはら かずしげ)

1966年東京都生まれ。1989年東京大学農学部農芸化学科卒業。1993年ニューヨーク州立大学化学科博士課程修了。Ph.D. in Biological Chemistry. 1998年神戸大学バイオシグナル研究センター助手等を経て2009年より東京大学大学院農学生命科学研究科応用生命化学専攻生物化学研究室 教授。ERATO東原化学感覚シグナルプロジェクト研究総括。

「神社は植物の香りを含んだ、いい『気』が流れていて好きな嗅覚空間です。いい飲み屋も『気』を嗅ぎとて見つけます。」

巻頭●対談

## イヌはおよそ800種類で、ネズミが1000種類くらい。いちばん嗅覚受容体が多いのがアフリカゾウです。

ひとつの「匂い」と感じているわけです。  
一つひとつ「匂い物質」は、鼻の中の嗅覚受容体\*というセンサーで認識されています。  
人間には約400種類のセンサーがあつて、それを認識するため、約400種類の組み合わせでから、計算上では1万とか数千万種類の「匂い」を識別できるわけですね\*。その識別のシグナルが脳に伝わって認識されるわけです。  
**大平**匂いを嗅ぐと、瞬間に記憶が呼び覚まされることがありますね。

**東原**ヒトは大脳を発達させた生物ですが、脳の根幹に辺縁系\*と呼ばれるところがあります。鼻に入ってきた匂いの信号は一回神経を乗り換えるだけで辺縁系に非常に短距離で入って行きます。扁桃体や視床下部といった情動や気持ちを左右する場所に入力され、さらに記憶を司る海馬にも入る。また、前頭野\*で何の匂いかを認知する。本能行動を司る辺縁系に短距離で入力されるので、瞬間的に内分泌に影響を与えて生理効果としてからだに現れるわけです。匂いを嗅ぐと昔のことと思い出るのは、海馬との結びつきですね。匂いは大脳の根幹部分で認識されるので、生理効果や記憶とストレートに結びつき、情動を変化させる、そういう力を持っているわけです。こうしたしくみが、明らかになってきたのは、この30年ほどのことです。

**大平**嗅覚受容体の種類数は、他の動物たとえばイヌとかはヒトよりも多いのでしょうか？  
**東原**そうですね。たとえば納豆や出汁の香りは大方の日本人にとっていい匂いですね。でも外国人の人にとっては、腐臭や生臭さを感じるようです。それはやはりそうした食文化で育つてないからですね。逆に日本人があまり好まないのは、たとえば香水とか、教会の香り。もちろん人によりますが、どちらかどり好まないのは、たとえば香水とか、教会の香りを感じるようです。ヒノキの香りは、圧倒的に日本人が好みますね。

**大平**それは昔から身近にあって、記憶に刻まれているわけですね。お寺から漂うお香とか、どんどん焼きの匂いとか。

**東原**そうそう、お香の匂いは国によってちがいますが、日本人にとってお寺とお香のつながりは、馴染み深い匂いですね。

**大平**森の産物でいうと、松茸の香りは日本人にとって高級感のある香りです。フィンランドでも松茸はたくさんあるのですが、現地の方はあまり興味を示さない。これは身近にあるけど食の経験がないからでしょうか？

**東原**日本では高級食材として子どもの頃から「これはすごく美味しい高級なもの」と刷り込まれるわけです。そうした記憶と結びついた香りなんですね。ところが、そういう食文化のない人にとっては、あれは単なる辛ノコで、すごくいい匂いなわけです。日本人

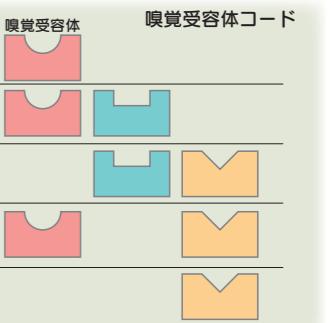
ひとつの「匂い」と感じているわけです。  
一つひとつ「匂い物質」は、鼻の中の嗅覚受容体\*というセンサーで認識されています。  
人間には約400種類のセンサーがあつて、それを認識するため、約400種類の組み合わせでから、計算上では1万とか数千万種類の「匂い」を識別できるわけですね\*。その識別のシグナルが脳に伝わって認識されるわけです。  
**大平**匂いを嗅ぐと、瞬間に記憶が呼び覚まされることがありますね。

ひとつの「匂い」と感じているわけです。  
一つひとつ「匂い物質」は、鼻の中の嗅覚受容体\*というセンサーで認識されています。  
人間には約400種類のセンサーがあつて、それを認識するため、約400種類の組み合わせでから、計算上では1万とか数千万種類の「匂い」を識別できるわけですね\*。その識別のシグナルが脳に伝わって認識されるわけです。  
**大平**匂いを嗅ぐと、瞬間に記憶が呼び覚まされることがありますね。

ひとつの「匂い」と感じているわけです。  
一つひとつ「匂い物質」は、鼻の中の嗅覚受容体\*というセンサーで認識されています。  
人間には約400種類のセンサーがあつて、それを認識するため、約400種類の組み合わせでから、計算上では1万とか数千万種類の「匂い」を識別できるわけですね\*。その識別のシグナルが脳に伝わって認識されるわけです。  
**大平**じつは私の参加している研究チームで木の外敵のシロアリがどこにいるか特定するのに、シロアリ探知犬を使って解明しようという研究を今年から始めたんです。イヌは、シロアリのいるところに、すごく反応するんです。あれは、イヌにとつてはシロアリが工事とか、遊びとかに結びつくのでしょうか？  
**東原**おそらく、それは麻薬探知犬と同じで、ハンドラー（犬を扱う飼い主）との信頼関係ですね。シロアリの匂いを覚えて、それを見つけると飼い主と遊んでもらえる、ご褒美をもらえる。その喜びですね。そういうトレーニングをするわけです。

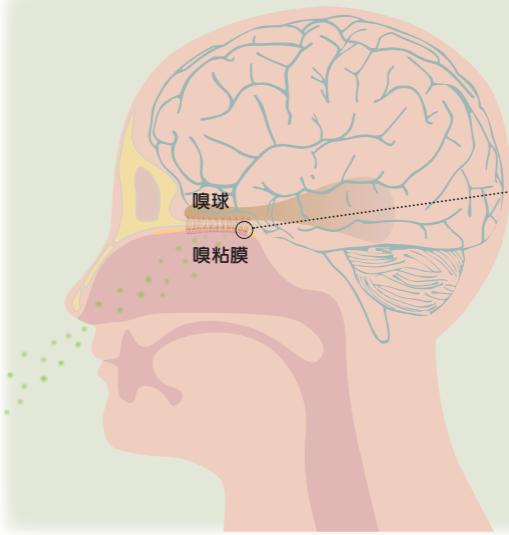
嗅覚受容体が多いのがアフリカゾウです。

ひとつの「匂い」と感じているわけです。  
一つひとつ「匂い物質」は、鼻の中の嗅覚受容体\*というセンサーで認識されています。  
人間には約400種類のセンサーがあつて、それを認識するため、約400種類の組み合わせでから、計算上では1万とか数千万種類の「匂い」を識別できるわけですね\*。その識別のシグナルが脳に伝わって認識されるわけです。  
**大平**アフリカゾウ？！

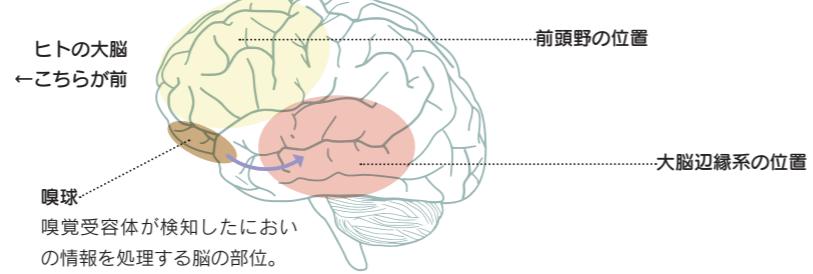


Key Words 嗅覚受容体

「匂い物質」が鼻の中に入ると、嗅粘膜にある嗅神経細胞からでている嗅繊毛でキャッチされる。嗅繊毛の先端には、嗅覚受容体とよばれる「匂い物質」の分子を認識するタンパク質があり、センサーの役目を果たしている。さまざまな匂いを嗅ぎ分ける能力は、その生物がもっている嗅覚受容体の種類と数によって決まる。



ここに嗅覚受容体があり、「匂い物質」の分子を検知して、その情報を嗅球を通して脳へと伝える。

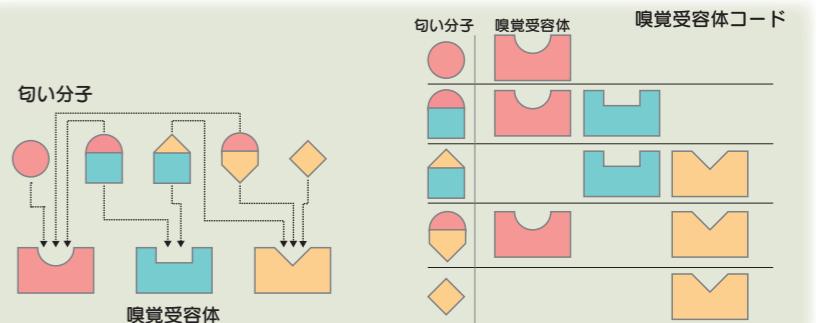


Key Words 前頭野と辺縁系

前頭野は知能や理性など思考を司り、情動とのバランスをとる大脳部位と考えられている。哺乳類で大きく進化し、とくにヒトでは大脳の30%ほどを占めることから、ヒトをヒトたらしめている中枢といえる。それに対して、大脳辺縁系には本能や情動などを司る扁桃体、視床下部、海馬などがあり、ホルモンを分泌する内分泌系や内臓機能を調節する自律神経系に直接働きかける。

Key Words 「匂い」の識別

「匂い物質」の分子と嗅覚受容体との関係は、図のように、複数の匂い分子が1つの嗅覚受容体で検知される一方、1つの匂い分子を複数の嗅覚受容体で検知するという、多対多の関係となっています。1つの匂い分子が、いくつかの嗅覚受容体によって検知された信号の組み合わせを「嗅覚受容体コード」といい、そのコードごとにひとつの「匂い」として認識される。ヒトでは嗅覚受容体が400種類ほどあるので、その組み合わせは、数十万種類の匂い分子を嗅ぎ分けるのに十分な能力を持つている。





#### 古い本は、バニラの匂い

生物化学研究室の初代教授がビタミンB1を発見した鈴木梅太郎先生で、先生の古い本の匂いを嗅ぐと、バニラの香りがした。調べるとバニラの香り成分のバニリンが検出される。木にはフェノールやベンゼン系の物質が含まれていて、それが長い年月をかけてバニラの香りを作りだす。ワイン樽なども、樽木が熟成とともにバニラなど甘い香りを作りだし、ワインに香りがつくと考えられる。

## 大平辰朗（おおひら たつろう）

1963年愛知県生まれ。静岡大学農学部林産学科卒業。林野庁入庁、林業試験場林産化部研究員、森林総合研究所生物機能開発部主任研究官、同所樹木抽出成分研究室室長、同所森林資源化学研究領域長、関西支所長、現在に至る。農学博士（筑波大学）。東京大学、名古屋大学大学院非常勤講師。専門分野：天然物化学、バイオマス化学。植物由来の生物活性物質に関する研究に従事。

「何気ない生活の中で体験する香りは「ときめき」や「安らぎ」などを感じさせてくれ、平凡な毎日のアクセントになっています。」



巻頭○対談

## 温泉は、長い時間をかけて雨水が土壤にしみこんだものなので、そこに木由来の物質があつてあたりまえなのでしょうね。

大平（●）質が変わるというのは、物質は同じだけどそれを受ける側のパターンが変わる？  
東原（●）そうなんです。たとえばジャスミンの匂いに含まれる香りにインドールというのがありますが、あれは薄いとジャスミンらしい香りですが、濃くなると動物の粪の匂いになります。それは受容体のパターンが、変化することで、匂いの質がちがうものとして認識されるということなわけです。

大平（●）森林などを散策すると、木だけじゃなくて土とか苔とかいろんなものの匂いがしてますよね。これまで数十カ所の森林の香りを調べてきましたが、検出されるものは葉から出ているもの以外にたくさんあって、土の香りとか、腐葉土の香りとかいろんな微生物も出していて、BVOC＊といいますか……。

東原（●）そう、記憶ですね。いい記憶とやはり結びついている。ヒノキの匂いを嗅ぎながら温泉に入つてリラックスして気持ちよくなることが好きで、これは身近にあったということを大きいのでしようね。ヒノキ風呂とか桶とか身近に使つてきましたから。

大平（●）温泉の成分を調べていくとなんと、その周りにある木々の成分が微量ですが検出されたんです。温泉は、長い時間をかけて雨水が土壤にしみこんだものなので、そこに木由来の物質があつてあたりまえなのでしょうね。また、静岡県沖の深層海層水を調べた先生がいて、すると富士山麓のスギの成分が含まれていたそうです。

大平（●）質が変わるのは、物質は同じだけどそれを受ける側のパターンが変わる？  
東原（●）そうなんです。たとえばジャスミンの匂いに含まれる香りにインドールというのがありますが、あれは薄いとジャスミンらしい香りですが、濃くなると動物の粪の匂いになります。それは受容体のパターンが、変化するためにするが、自分の匂いを嗅ぎつける仕事をする人は、鼻が疲れると匂いがわからなくなる。そんなとき彼らが鼻をリセットする調香師さんとか匂いを嗅ぎつける仕事をで完全に匂いを遮断しちゃうと、そのことに気づいて、非常に不安感を感じるんです。鼻には情報が入つていて、だから実験で完全に匂いを遮断しちゃうと、そのことに気づいて、非常に不安感を感じるんです。

大平（●）森林などを散策すると、木だけじゃなくて土とか苔とかいろんなものの匂いがしてますよね。これまで数十カ所の森林の香りを調べてきましたが、検出されるものは葉から出ているもの以外にたくさんあって、土の香りとか、腐葉土の香りとかいろんな微生物も出していて、BVOC＊といいますか……。

東原（●）アンケート調査によると、日本人はヒノキの香りが好きで、これは身近にあったということを大きいのでしようね。ヒノキ風呂とか桶とか身近に使つてきましたから。

大平（●）温泉の成分を調べていくとなんと、その周りにある木々の成分が微量ですが検出されたんです。温泉は、長い時間をかけて雨水が土壤にしみこんだものなので、そこに木由来の物質があつてあたりまえなのでしょうね。また、静岡県沖の深層海層水を調べた先生がいて、すると富士山麓のスギの成分が含まれていたそうです。

東原（●）ミネラルウォーターの中にも何か検出されるんですか、そうした匂い物質が？  
大平（●）可能性はあると思います。いまの話がまさにその証明になると思うんです。

東原（●）非常に微量かもしれません、どこにいたもわたしたちの暮らしは、そうした樹木の香りで満たされているということですね。

大平（●）針葉樹は、テルペノイド類が多い。広葉樹は炭化水素系のものが多いかな。主となる物質がそれぞれ異なっています。日本は木材でお椀を作つたり、割り箸を作つたり、クロモジで爪楊枝を作つたり。醤油や味噌などの調味料やお酒など、木材で作つた樽を使って、いろんなパターンで覚えさせるわけです。

東原（●）当然、なんらかの香りが影響を与えるよ。

大平（●）森林総研の最近の研究では、木材を使つた空気の浄化や、木材そのものからお酒を作るというような研究もやつています。

東原（●）それは、面白いですね。樹木にはそれぞれに特徴的な成分が含まれていますから、さまざまなかたちで活用できるでしょう。

大平（●）匂い物質もですが、そうした樹木たちが持つているさまざまな成分は、文明を支えてきた貴重な遺伝資源ですね。それらのさらなる解明はとても重要な研究です。最近は自先の成果ばかりを求める風潮も強いですが、森林総研にはぜひ長期的な視点で、環境問題や、森林、農業といった分野に貢献できるような基礎研究の場をしっかりと維持してもらえたと心強く思っています。

けた母親と、全くアーティスを食べなかつた母親とで比べると、アーティスを食べた母親から生まれた子どもは、生まれた後にアーティスの香りを嗅がせても嫌がらないけれど、アーティスを食べなかつた母親から生まれた子どもは、アーティスの香りを嫌がるそうです。胎児の時からお母親の母乳と自分の母親の母乳を与えて選ばせると母親の母乳を選ぶそうです。

大平（●）匂いは奥深いですね。現代社会において人間は、あまり匂いを意識しなくなつたと言われるけれども、じつは無意識に匂いが大きな影響を与えているのでしょうか。

東原（●）ありますね。植物の匂いも新緑の季節でうわあーっと出ない限りは、あんまり意識しないですが、植物の匂いはふだんからそらく中にあるわけで、世界は香りに満ちています。認知まではされないけれど、検知はしている。

東原（●）ありますね。植物の匂いも新緑の季節でうわあーっと出ない限りは、あんまり意識しないですが、植物の匂いはふだんからそらく中にあるわけで、世界は香りに満ちています。認知まではされないけれど、検知はしている。

大平（●）一定の値を超えたものと超えないもので反応がちがうということでしょうか。

東原（●）まず無意識に検知している。その次の段階としてなんか匂うけれどなんの匂いかわからぬ。さらに濃くなると、たとえばカレーの匂いだと、認知する、そういういくつかの段階に分かれますね。

大平（●）ものすごく強い匂いとそれが薄まつた時のほわっとした匂いがありますよね。その濃度も関係あるんですか？ たとえば、犬はものすごく嗅覚が良くて、強い匂いでも弱い匂いでも全然平気なわけですね。

東原（●）探知犬とかは、薄い匂いと濃い匂いの両方覚えさせているんです。薄い匂いだけだと、濃い匂いは検知できなつたりするので。なぜかというと、味覚は、濃くても薄くても甘いものは甘い。甘みのセンサーは一種類しかないからです。でも、匂いの場合は数百種類あつて、その組み合わせで認識しています。

東原（●）探知犬とかは、薄い匂いと濃い匂いの両方覚えさせているんです。薄い匂いだけだと、濃い匂いは検知できなつたりするので。なぜかというと、味覚は、濃くても薄くても甘いものは甘い。甘みのセンサーは一種類しかないからです。でも、匂いの場合は数百種類あつて、その組み合わせで認識しています。

東原（●）非常に微量かもしれないが、どこにいたもわたしたちの暮らしは、そうした樹木の香りで満たされているということですね。

大平（●）針葉樹は、テルペノイド類が多い。広葉樹は炭化水素系のものが多いかな。主となる物質がそれぞれ異なっています。日本は木材でお椀を作つたり、割り箸を作つたり、クロモジで爪楊枝を作つたり。醤油や味噌などの調味料やお酒など、木材で作つた樽を使って、いろんなパターンで覚えさせるわけです。

Key Words BVOC(Bioactive Volatile Organic Compound)の略で、常温で揮発する有機化合物のこと。近年の研究では、森林をはじめとして多くの植物がBVOCを放出していることがわかっている。また、海や土壤、人為的発生もあり、地球規模での環境問題への影響が研究・解明されつつある。





アロマ? フィトンチッド?

新緑の季節の森林の心地よさは、だれしもがいちどは味わったことがあるのではないでしょか? 木漏れ日や新緑の色彩の美しさと相まって、さわやかな風にのった樹木の香りが、自然と心をリラックスさせてくれます。

この「森林の香り」は、樹木たちが放出している化学物質(揮発性有機化合物)によるものであることがわかつています。「森林の香り」を構成する化学物質は、樹木等を水蒸気で蒸留することで液体として回収できます。その液体は「精油」(エッセンシャルオイル)と呼ばれ、香り(アロマ)の元となっています。精油の香りは私たちを癒やしてくれますが、好きな香りを用いることで心身の健常化を図る行為をアロマセラピー(香り療法)と呼んでいます。この「森林の香り」は、別の表現としてフィトンチッドとも呼ばれています。

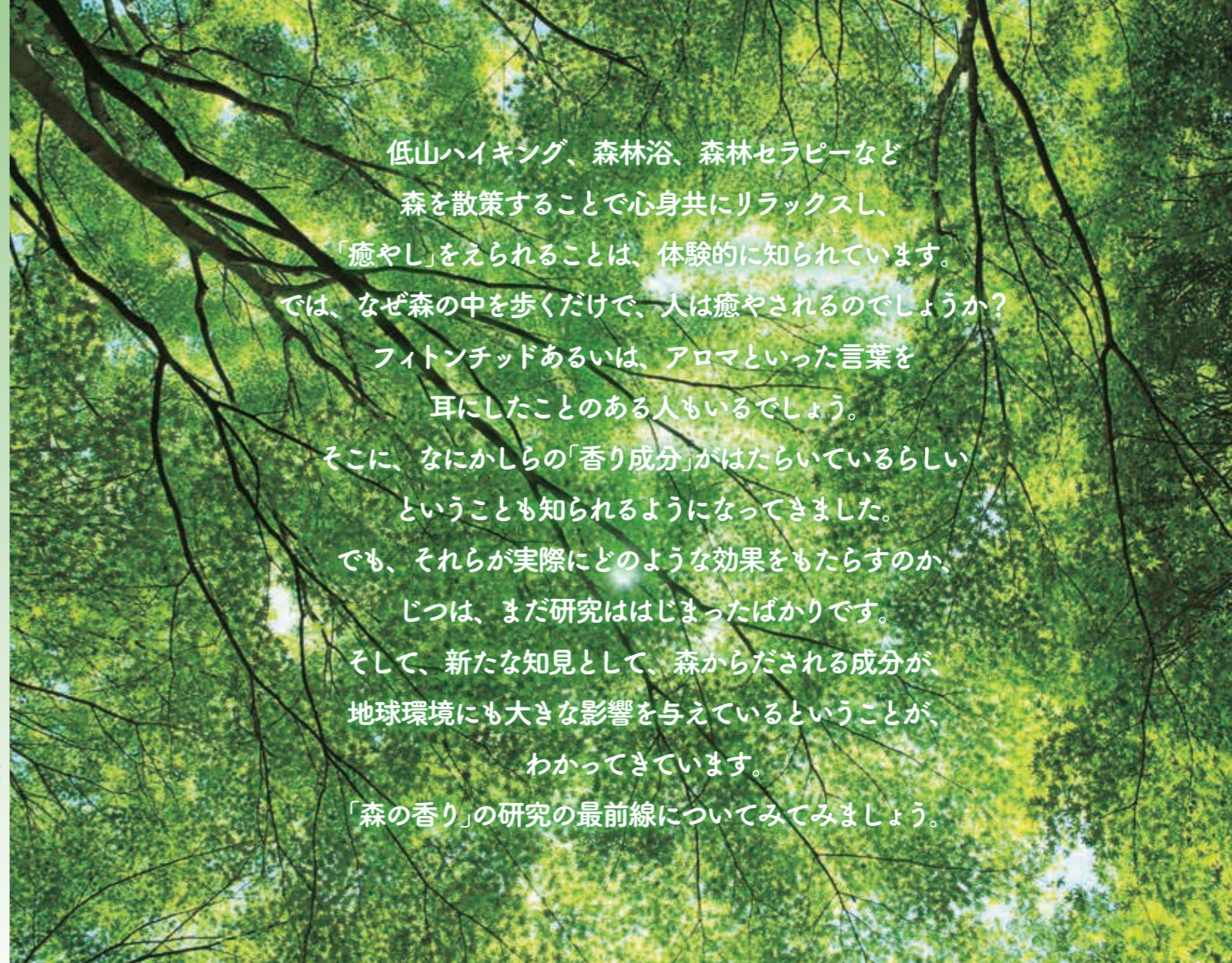
フィトンチッドは、1930年頃にロシアの生物学者ボリス・P・トーキンが発見した植物成分の抗菌作用について命名した造語で、植物を意味する「フィトン」と、殺菌するという意味の「チッド」という言葉から成り立っています。当初は殺菌作用とされていましたが、その後の研究により、フィトンチッドの有する効果は殺菌以外にも防虫、殺虫、リラッ

## 特集○森の香りを科学する



### \*「匂い」を意味する言葉

英語で「匂い」を表す単語には、smell、aroma、perfume、odor、fragranceなどたくさんある。日本語でも、臭い、香り、薫り、芳り、馨り、薫香、芳香、香氣、臭み、臭氣などの言葉があつて、それぞれにイメージするところが微妙にちがう。「匂い」が生物の原体験を形成する複雑な感覚であることが、こうした表現を生みだしているのかもしれない(▶P.4)。



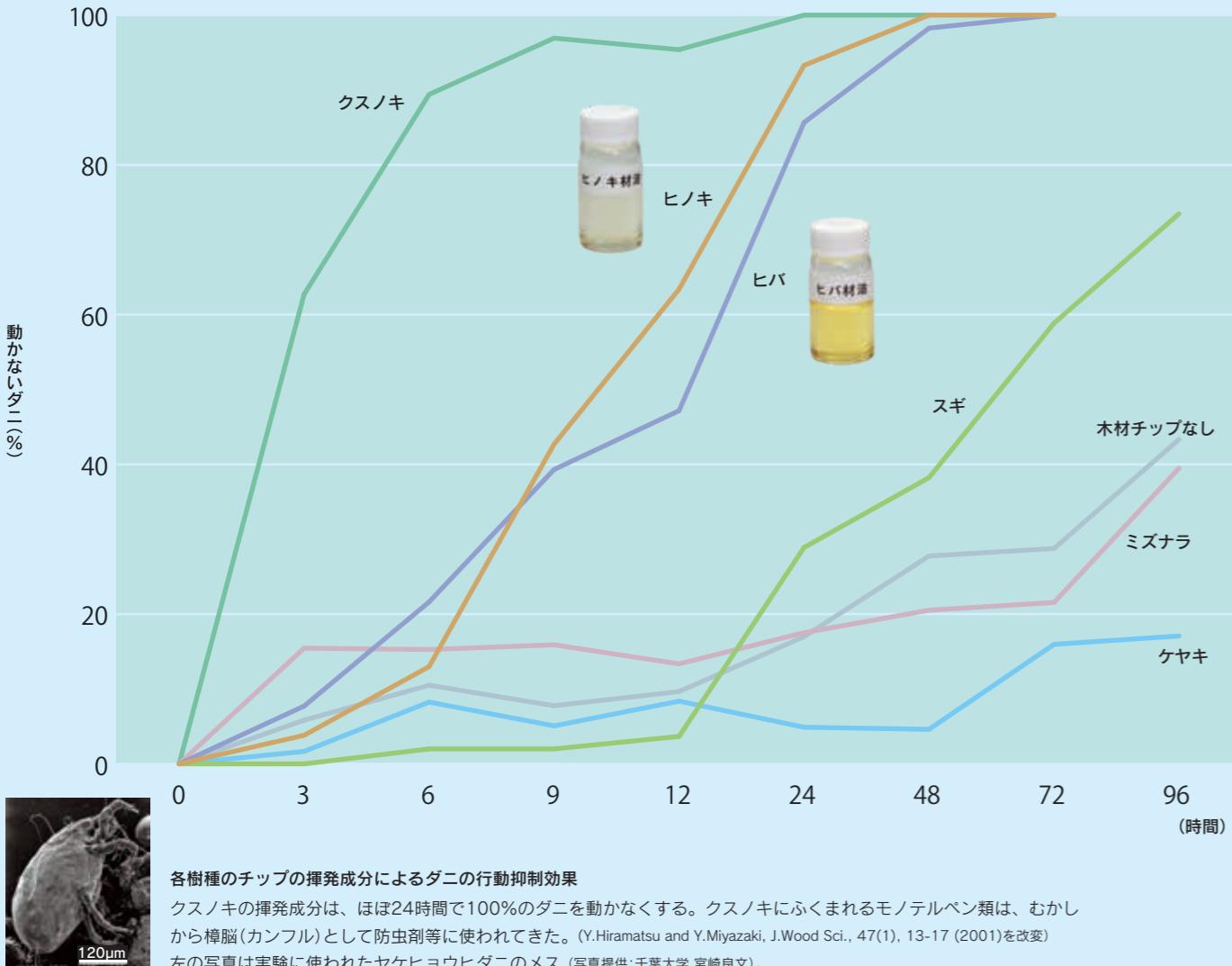
# 森の香りを科学する

特集○



クスノキ





生物は自分で環境をつくりだす?

針葉中の精油のように揮発性の高い成分も含まれています。これらの揮発性の高い、すなわち常温でも気体になりやすい成分が大気中に漂い、BVOCとなっています。では、植物は、なぜ、わざわざ自分の体のまわりの環境にBVOCを放出しているのでしょうか?

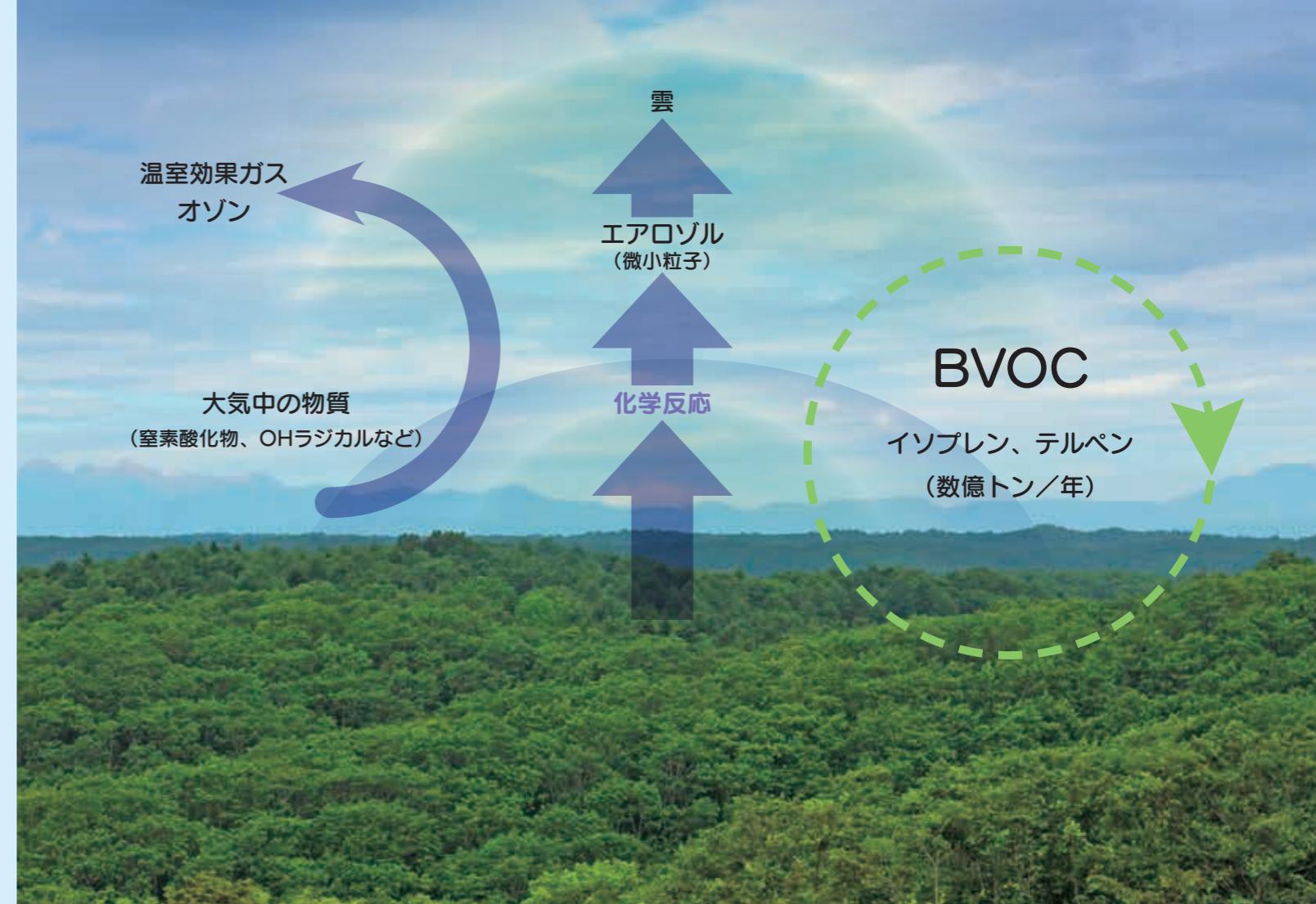
樹木から得られる精油などの成分には、病気をもたらす菌類や細菌などの微生物に対する抗菌・殺菌作用があることがわかっています。また、ダニなどに対してもの忌避作用があることも森林総研の研究で解明されました。

樹木は、自らつくりだした樹脂で直接的に外敵からの攻撃を防ぐとともに、BVOCなどを放出することによって、森林内を浄化しているともいえなくもありません。

ブルーへイズという現象があります。夏の日などに遠くの山に青いモヤがかかったように見える現象です。これは、BVOCが大気に放出されると大気中でさまざま反応が生じ、やがて微小粒子となり、それが太陽の光を乱反射させることで青いモヤがかかったようにみえると考えられています。この現象は、夏の暑い日に微小粒子をふやしてモヤのようにすること



ブルーへイズ  
遠くの山なみが青くみえるのは、エアロゾル(微小粒子)が、太陽の光を乱反射させているためだ。

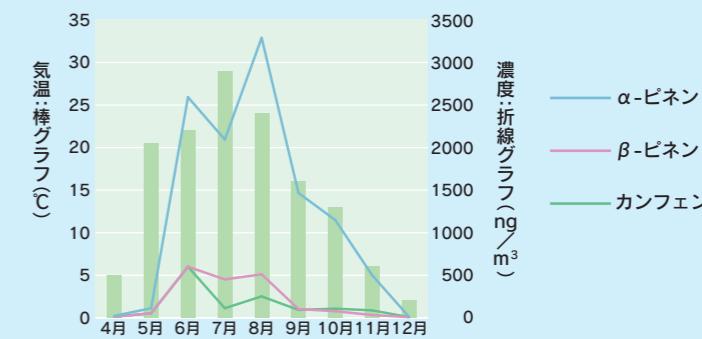


**生物起源揮発性有機化合物**

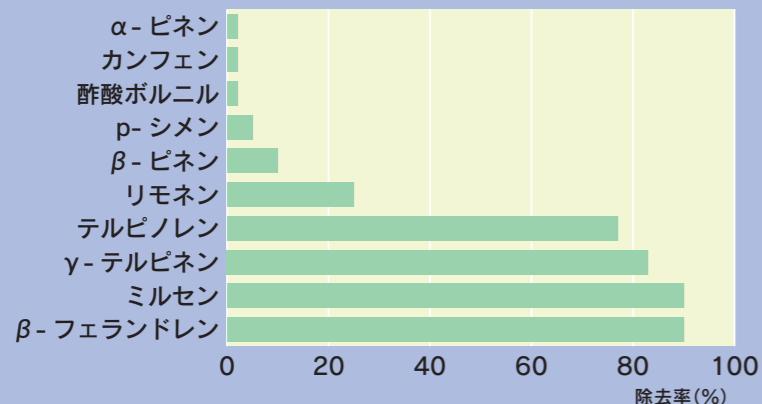
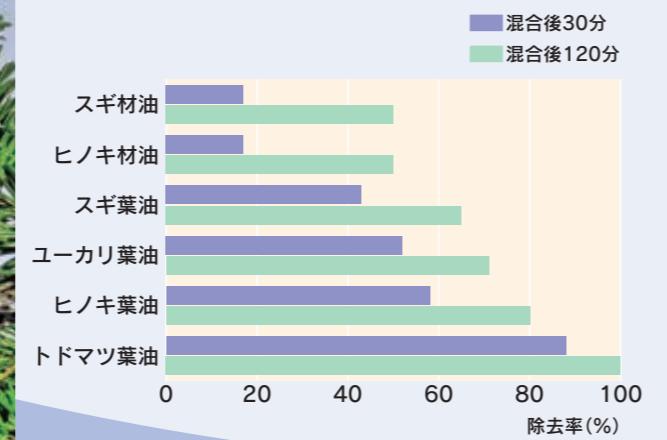
揮発性有機化合物(VOC)の研究は、人為的に排出した窒素酸化物やフロンなどの物質が、光化学スモッグの生成やオゾン層の破壊、地球温暖化など、どのように地球環境に影響しているかを調べる中で研究が進められてきました。やがて、草や樹木、海藻や微生物などの生物がVOCを放出していることがわかり、それを生物起源揮発性有機化合物(BVOC)と呼ぶようになりました。

たとえば、スギやヒノキなどの針葉樹では、針葉の内部の細胞に精油が含まれており、必要に応じて気孔などから放出しています(▼P. 14 「研究の森から」参照)。また、材などの内部には松ヤニのような粘性を有する樹脂が含まれている細胞があります。樹脂は、植物が傷ついたときに、菌類や細菌などの微生物に冒されないように抗菌作用を発揮したり、傷をふさぐ役割を持っています。この樹脂には

樹木から放出されたBVOCの測定例(季節変動)  
気温の高い夏の時期に、揮発性の高いα-ビネンなどのBVOCの濃度が高まり、気温の低い冬の時期には、ほとんど放出されていないことがわかった。アカマツ林内にて測定。  
出典: 大平辰郎、森林の香り、木材の香り (八十一出版)



クスなど生物に何らかの作用を及ぼす揮発性有機化合物と拡大解釈されています。では、それらの揮発性有機成分とは、いったいどのようなものなのでしょうか? 最新的研究をみてみましょう。



森林資源としての森林の多様性を保全するとともに、バイオマスとしての利用や、精油成分などの機能性を研究することで、人間はこれからも森林といい関係を保ち続けることができるでしょう。



## 特集●森の香りを科学する



左から宿泊施設用消臭剤(エステートレーディング)、ペット用消臭剤(ユニチャーム)、空気浄化剤&花粉症対策剤(エステー)

これらの商品群はエステーグループの日本カオリ研究所と(国研)森林研究・整備機構とが

### 環境問題への貢献と課題

用することで、こうした樹木の精油成分のもつ機能性を活かすことができたら、多角的な林業へ向けての新たな資源として寄与できるかもしれません。

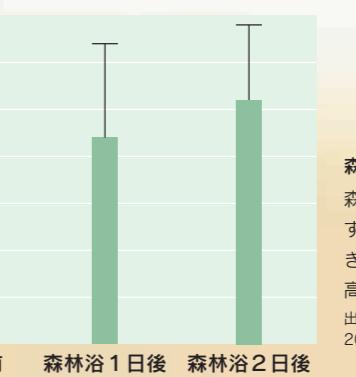
樹木が放出するBVOCについて、まだわかっていないことがたくさんあります。ただひとつ言えることは、BVOCは、地球の環境に何らかの影響を与えているということです。たとえば、BVOCと紫外線等との化学的な反応によりエアロゾルやオゾンなどが生成することが見出されています。

地球の肺と呼ばれる熱帯林だけでなく、さまざまな森林が地球の気候を形づくる上でとても大きな役割を果たしていると、いうことが、BVOCの研究を通してはじめてみえてきています。

アロマやフィトンチッドなどは、人間の生理や微気象に影響を与えるとともに、地球規模での気候変動にも大きな影響をおよぼしているのです。

で、森林内の温度が上がりすぎないようになる日よけの役割を果たしているとも考えられます。夏でも森林の中では、涼しく感じる体験をした人も多いでしょう。また、BVOCが日光を乱反射させることで、森林の下の層にまで散乱光を届かせ、下層の葉の光合成を助けていると感じます。

しかし、BVOCは放出量の多い樹木もあれば、ほとんど放出しない樹木もあることから、なぜ植物がBVOCを放出するのか、まだそのほんとうの答えが明されているとはいえない。これからも研究に期待したいところです。



森林の中で樹木が放出するBVOCの中には、人の免疫力を高める成分も含まれていることがわかっています。たとえば木材の香りは、免疫力を高めるナチュラルキラー(NK)細胞を活性化させているという研究報告があります。

また、これまでの研究によって樹木から抽出した精油成分には、抗菌、防虫、抗酸化、癒し効果の他、有害・悪臭物質に対する浄化機能があることが明らかになってきてています。たとえばトドマツ葉の精油などには、環境汚染物質である窒素酸化物を除去する優れた効果があります。伐採後の枝葉などの未利用資源を利



精油の抽出残渣から開発した消臭剤  
(エステー、ダイキン、イオン)

共同開発したもの「クリアフォレスト」という共通ブランドになっている。

### 樹木の機能性成分の利用

樹木の樹液にふくまれる物質は、これまで伝統的にさまざまな形で利用されている。前号で紹介した漆液や、カエデの樹液のメープルシロップ、パラゴムの木のラテックスなどだ。さらに、木材のセルロースを粉碎して糖化し、エタノールをつくりだす研究も進められている。バイオマスからのエタノール生産では、ブラジルのトウモロコシなどの例もあるが、森林総合研究所では、木を原料としたお酒をつくることに成功した(▶P.16「研究の森から」参照)。

# 研究者の横顔

## Q1.なぜ研究者に?

小学校の学級文庫に学研の「○○のひみつ」シリーズが揃っていて、片っ端から読みながら「世の中には不思議なことがいっぱいあるんだ!」と思ったあたり…でしょうか。高校生の頃には既に研究者志望だったと思います。

## Q2.影響を受けた本や人など

これまで出会ったすべての人から何らかの刺激を受けている、とは思うのですが、大学で研究指導を受けた先生方の存在は特別のものがあります。

## Q3.研究の魅力とは?

今までわからなかつたこと、わかつていなかつしたことに対して「ひょっとしてこうなんじゃないか?」とヒントらしきものが見えたとき(ほんとうに『わかった!』と言えるのはたいてい、ずいぶんと先の話ですか)。

## Q4.若い人へ

雑学というか、いろいろな知識を持つておくことは決して無駄ではないと思います。かつて聞いた助言で、新聞を全ページ隅から隅まで漏らさず読んでみるといろいろな発見がある、というものがありました。実践するのはなかなかしんどいですが、世の中のさまざまな情報に対する見え方が少し変わるかもしれません。



松井 直之

Matsui Naoyuki

研究管理科

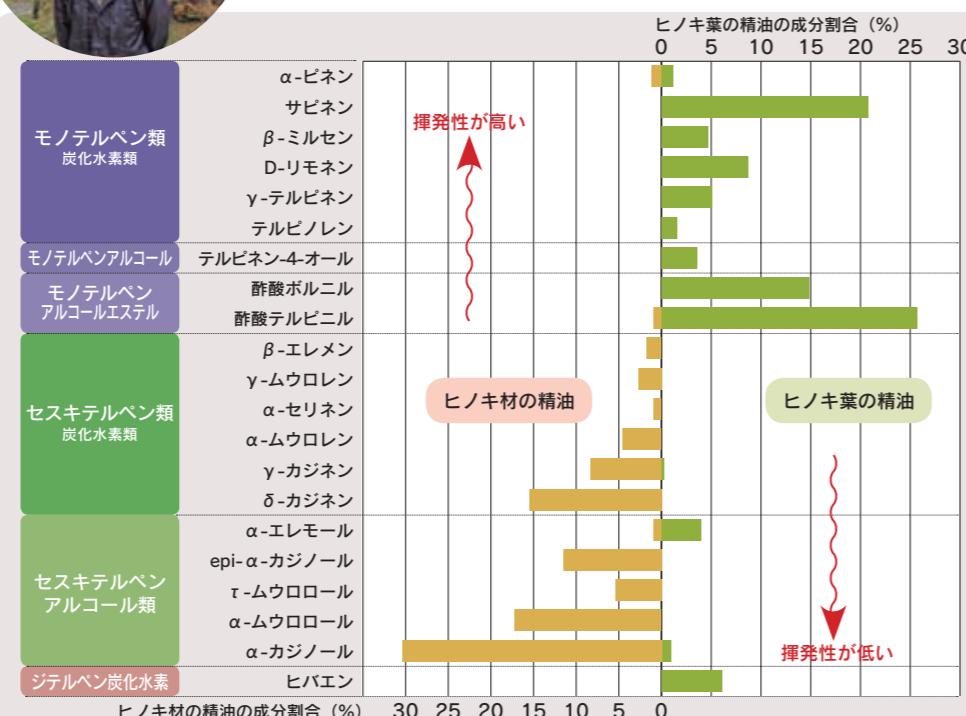


図2 ヒノキの木材と葉から得られた精油の成分比較

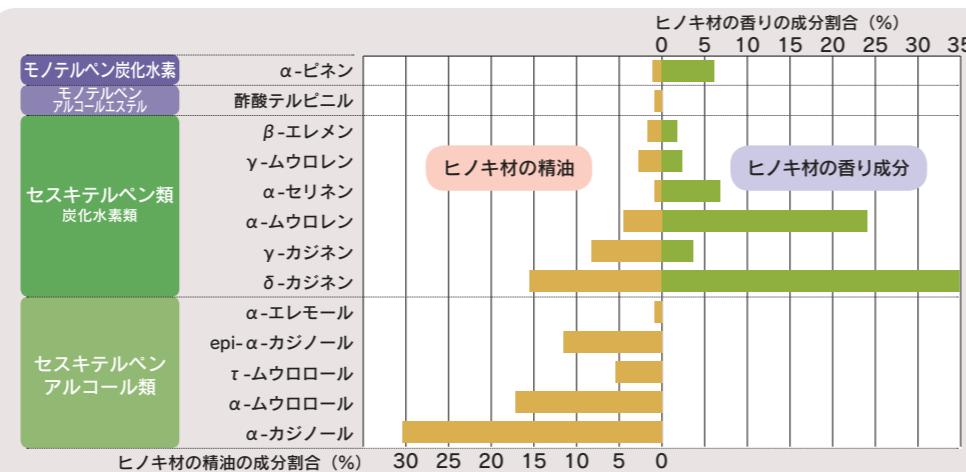


図3 ヒノキの材の精油と、香り成分との成分比較

### 最終的な評価は、人間の鼻

では、ヒノキの香りの主役はこの中で特に量が多い成分(δカジネンなど)なのでしょうか。じつは、さまざまな精油の成分一つひとつに対して、同じ濃度でも人間の鼻が感じる香りの強さは大きく異なっています。ですから、たくさん含まれている成分が強い香りをもつていては必ずしもいえず、逆にほんの少量しか含まれない成分でも、香り全体に大きく影響する場合があります。

こうしたことから、機器分析技術の発達した現在でも、香りの最終的な評価は人間の鼻(嗅覚)を使って行われることが多くあるほど、香りの研究には難しい面が残されています。

# ヒノキの香りって、どんな香り?

**木材の香りを生みだす精油**  
木材、特に針葉樹材の多くには特有の香りがあります。中でも日本人に特に馴染みが深いのがヒノキの香りではないでしょうか。

木材の香りの多くは、含まれている精油によるものです。精油の主成分はテルペングループの物質で、分子の大きさによってモノテルペングループ(炭素原子10個の骨格でできる)や、セスキテルペングループ(炭素原子15個の骨格でできる)などに分類されています。**図1**では、ヒノキの香りは一体どのような成分からできているのでしょうか。

**木材にふくまれる精油成分と香り成分**  
じつは、ここまで述べた成分はヒノキの精油全體についてのものです。実際にわたしたちの鼻で感じる香りの成分は、精油が空気中に揮発して漂っている状態です。そこで、精油そのものの成分とはやや体となることで、やや落ち着いた香りとなつてきます。

そこで、実際に鼻で感じる香りに近い



写真2 ヒノキ材の香り(揮発)成分の捕集



# 研究の森から



写真1 ヒノキの材と葉

## 木材と葉の精油成分のちがい

ヒノキの木材と葉<sup>写真1</sup>から採取した精

油の主な成分をそれぞれガスクロマトグラフ法で分離して調べた結果を**図2**に示しました。精油は非常に多くのテルペングループでできています。これらは同じヒノキから採った試料ですが、木材と葉では精油の構成が、まったくといってよいほど違っています。このグラフでは、上にある成

分ほど揮発性が高い、つまり、蒸発して気体になりやすい性質を持っています。葉の精油には、揮発性の高いモノテルペングループが多くを占めており、独特のさわやかな香りを構成しています。一方、木材の精油にはモノテルペングループは少なく、分子のより大きなセスキテルペングループが主体となることで、やや落ち着いた香りとなつてきます。

そこで、実際に鼻で感じる香りに近い状態でヒノキの香りを評価するために、におい分析用の袋にヒノキの木材を入れて密封し、その中の香りを含んだ空気を特殊な吸着管に通して香り成分のみを採取し**写真2**、その組成を分析してみました。この空気の成分をヒノキ材の精油と比較したところ**図3**、空気中に漂っている成分には揮発性の低いセスキテルペナルコール類はほとんど含まれず、精油全体の組成とは異なっています。ですから、たくさんの含まれる揮発性の高い物質がまざりあってできています。

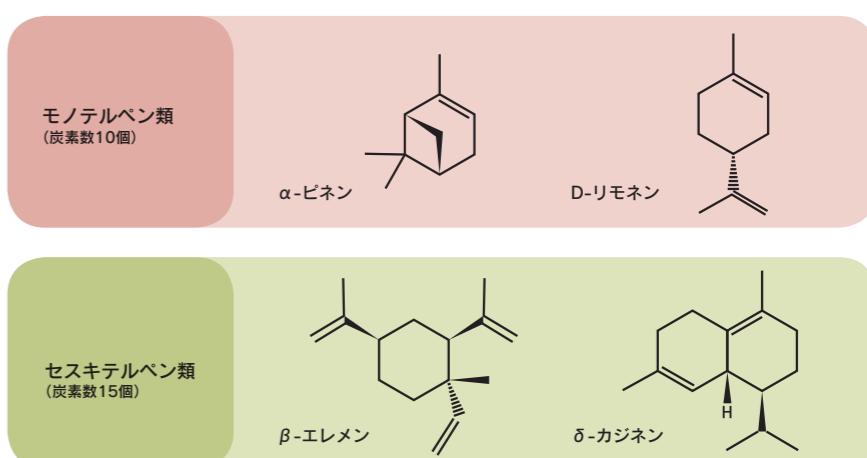


図1 精油成分(テルペングループ)の例

# 研究者の横顔

## Q1.なぜ研究者に?

世の中に役立つモノを作りたいという思いは、ずっとありました。そして、新しいモノを作り出したいといろいろやっているうちに研究者になっていた感じです。

## Q2.影響を受けた本や人など

大学4年生の時にお世話になった大学院の先輩です。右も左も分からず私に実験のやり方を時に厳しく指導いただき、結果が出た時のワクワク感が下地になっていると思います。

## Q3.いまホットなマイテーマは?

自分が酒好きということもあります、ここで取り上げた「木の酒」の開発は、とても魅力的なテーマだと感じています。将来、いろいろな山村にできた「木の酒蔵」めぐりがしたいと思っています。

## Q4.若い人へ

物事を不思議がること、何でそうなるのか、どうしてなのか、普段からそういう思考でいることだと思います。小学生でも立派な研究者はたくさんいます。いつでも研究は開始できると思います。



野尻 昌信  
Nojiri Masanobu  
森林資源化学研究領域

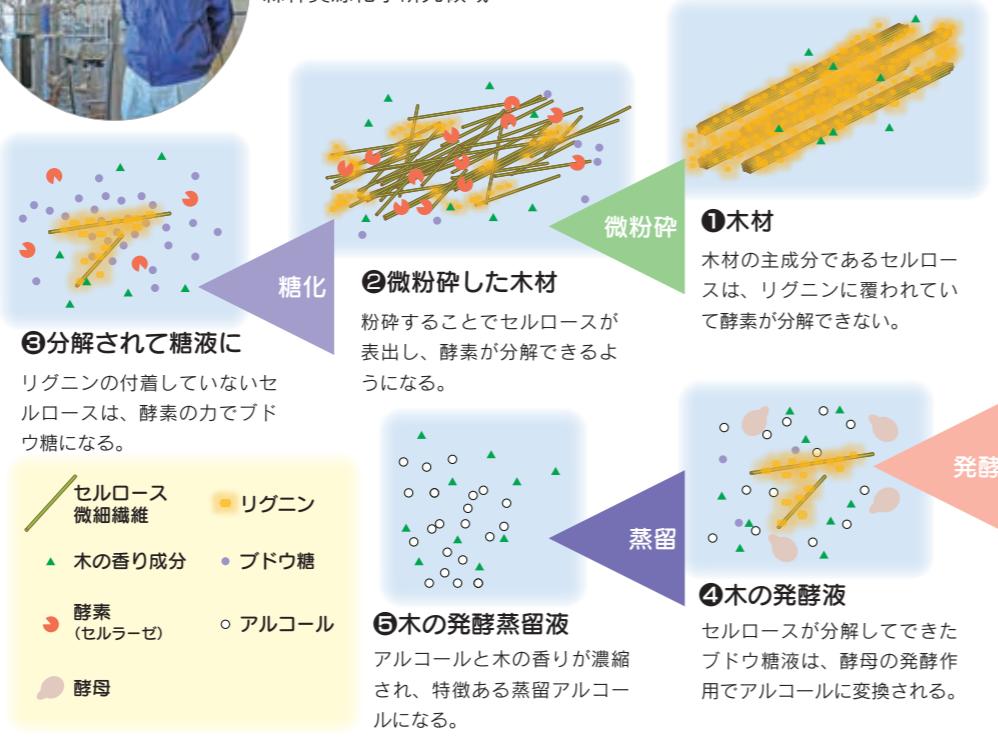


図2 木材からお酒をつくるための工程

## 中山間地域の林業の活性化へ向けて

長い間、お酒と木は相性の良い組み合わせとして親しまれてきました。ウイスキー、ブランデー、ワイン、日本酒などは、木の樽で熟成することで、木材の香りや成分を活かしたお酒になります。

そこで、この粉碎技術を応用して、木の香りや成分をダイレクトに含んだお酒ができるのではないかと考えました。

まずスギで試作したところ、杉樽の香りのする発酵液ができました(写真1)。つぎに広葉樹のシラカンバで試作したところ、フルーティーな香りのする発酵液が得られました。

正直、最初から良いものができるとは考えず、試しに作ってみたというのが研究のはじまりでした。

研究員と「これならいいけるぞ」と開発への手ごたえを確認しあったことを思い出します。すぐに、税務署での手続きに入り、試験醸造の免許を取得して、本格的に開発を行っています。

中山間地域の森林を活用して、地酒ならぬ地木酒を地域ブランドとして生産販売できたなら、林業の六次産業化が進み、雇用の創出など地域経済の活性化につながるにちがいありません。

中山間地域の森林を活用して、地酒ならぬ地木酒を地域ブランドとして生産販売できたなら、林業の六次産業化が進み、雇用の創出など地域経済の活性化につながるにちがいありません。

# 木を原料にして お酒をつくる



写真1 左からスギ、スギの発酵液、スギの蒸留酒

日本では、アニメ映画「君の名は」で、巫女が米を噛んで造る口噛み酒が登場しますが、古代の酒造法を伝承したものと思われます。このように世界中で古くからたくさんのお酒が造られてきました。原料には穀物や果実、珍しいものでは乳などが使われてきましたが、これまで、木が使われた例はありません。

人類は、文明を築く中でお酒を発見し、文明とともにお酒の文化を発展させてきました。最も古いとされるお酒は、紀元前4000年頃のメソポタミア地方で作られた果実酒といわれています。また、古代エジプトの壁画にはビールの製法などが描かれています。

日本では、アニメ映画「君の名は」で、

木は、お酒の原料となる糖でできている

酵素によって糖を原料として作り出すものですが、したがって、糖分を含む甘い果実は、すぐにお酒の原料となります。また穀物の主成分であるデンプンは、麦芽や唾液、麹に含まれるアミラーゼという酵素によって分解されて糖に変換されます。そのため穀物もまた、お酒の原料として選ばれてきました。

お酒のアルコールは、微生物の酵母が発酵によって糖を原料として作り出すもので、糖はさまざまな用途で利用することができます。そこで、木のセルロースを糖という基本単位に分解して利用する研究が進められてきました。この研究を通して、木材を1μm程度にまで細かく粉碎すると、木材を構成しているセルロースをセルラーゼという酵素で容易に糖に分解できることがわかつてきました。

この方法を使うと木材の香りなどが残つたままの糖を得ることができます。人類の歴史を通じても、木をお酒の原料にすることはできなかつたのです。

## 木材を微粉化して酵素で分解する

糖は二酸化炭素と水から作られた糖が結合し、セルロースという物質となり、木のセルロースはリグニンという成分によって硬く固められています。容易には分解できません。しかし、木のセルロースはリグニンという成分によつて硬く



写真3 発酵タンク  
1回に木材2kgを仕込む



写真2 木の酒のイメージ  
商品化をイメージして瓶に入れてみた。



図3 木のお酒ができるまで



図1 樹種それぞれの香りの特徴



研究の森から

# 森林講座 瓦版

使用量こそ少ないものの、木樽や木桶は、スギ樽酒、酒類の熟成、酒類、醤油、味噌等の醸造、酒類の蒸留等、多様な用途に使用されています。

木桶で日本酒やウイスキー等を醸造する、木樽にすみついた乳酸菌の影響でマイルドな独特的の風味が得られます。神社等への献酒として瓶に包まれた樽酒をよく見かけます(写真)。樽酒用のスギ樽は、奈良県吉野地方のスギの甲付材を使用したものが最も高級といわれています。甲付材は、心材(赤い部分)と辺材(白い部分)の両方を含む材で、樽は心材を内側に向くように並べて作られますので、心材から豊かな香りや成分(味)が日本酒に溶け出します。

ワインやウイスキーの熟成はローストした(内側を焼いた)オーク樽を使用するのに対し、樽酒用のスギ樽では、ローストを行いません。オーク材とは異なり、スギ心材は、セキリン-Cとアガサレジノー



河村 文郎 Kawamura Fumio  
森林資源化研究領域

## 木製の樽を利用するメリット



▲写真:熱田神宮(名古屋市熱田区)における献酒

樽酒の中では繰り広げられています。樽酒の中には見えますが、そんな世界がスギルというポリフェノール(例 カテキン等)に似た成分を多く含んでいます。これらは熱に弱く分解しやすい性質を持つため、壊れることなく、日本酒の中に溶け出することができます。これらの成分の効能を調べたところ、ヒトの老化防止に役立つ効果があることがわかりました。少量の飲酒であれば、日本酒自体に含まれるGABA(γ-アミノ酪酸)やエタノールによつてリラックス(気分・睡眠改善)効果が得られ、スギ心材から溶け出したセキリン-Cとアガサレジノールもささやかながら老化防止に貢献します。

目には見えませんが、そんな世界がスギ樽酒の中では繰り広げられているのです。

(2018年7月27日開催講座より)

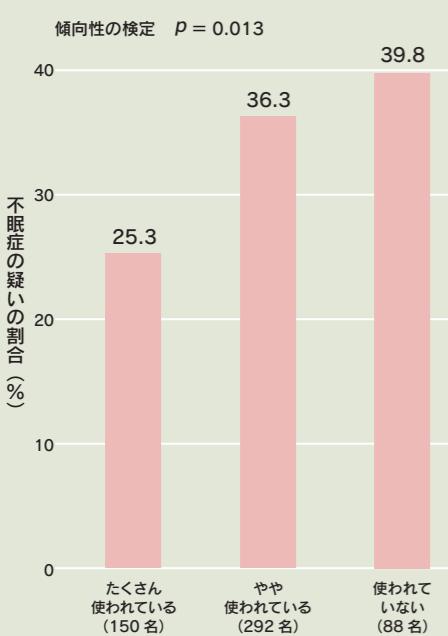


図1 寝室の木材木質別に不眠症の疑いの割合  
※アンケートによる回答

●2020年2月18日掲載  
**木のぬくもりあふれる寝室でよい眠りを――木材・木質の内装や家具が多い多い寝室では不眠症の疑いが少ない**  
森林総合研究所は、筑波大学帝京大学と共に、働く人を対象に、日常の睡眠や住環境に関する調査を行いました。その結果、寝室に木材・木質の内装や家具、建具が多いと回答した人には不眠症の疑いが少なく、寝室で精神的なやすらぎを感じる割合が高いことが明らかになりました。寝室に木製の家具を置くなど、木材・木質材料を多く取り入れることで、不眠症状の緩和や、よい眠りを得られることが期待されます。

木材を見たり触ったり、木の香りを嗅いだりすると、心拍数や血圧を

ホームページに掲載したプレスリリースをご紹介します。詳しくお知りになりたい方は、下記案内より当所ホームページをご覧下さい。

### 森林総合研究所プレスリリース

ホーリーの熟成はロースト

した(内側を焼いた)オーク樽を使用するの

に対し、樽酒用のスギ樽では、ロースト

を行いません。オーク材とは異なり、ス

ギ心材は、セキリン-Cとアガサレジノー

酒に溶け出します。

ワインやウイスキーの熟成はローストした(内側を焼いた)オーク樽を使用するのに対し、樽酒用のスギ樽では、ローストを行いません。オーク材とは異なり、スギ心材は、セキリン-Cとアガサレジノー

酒に溶け出します。

ワインやウイスキーの熟成はローストした(内側を焼いた)オーク樽を使用するのに対し、樽酒用のスギ樽では、ローストを行いません。オーク材とは異なり、スギ心材は、セキリン-Cとアガサレジノー

酒に溶け出します。

ワインやウイスキーの熟成はロースト

した(内側を焼いた)オーク樽を使用するの

に対し、樽酒用のスギ樽では、ロースト

を行いません。オーク材とは異なり、ス

ギ心材は、セキリン-Cとアガサレジノー

酒に溶け出します。

寝室内で木材・木質がどの程度使われているのか\*  
(家具・建具を含む)

\*アンケートによる回答

図1 寝室の木材木質別に不眠症の疑いの割合  
※アンケートによる回答

森林科学・睡眠医学・産業精神医

学(働く人たちの心の健康を守る医学分野)の研究者の共同研究により、木材・木質に囲まれた住環境が睡眠によく、よい眠りが得られる可能性があると考えられます。

森林科学・睡眠医学・産業精神医

学(働く人たちの心の健康を守る医学分野)の研究者の共同研究により、木材・木質に囲まれた住環境が睡眠によく、よい眠りが得られる可能性があると考えられます。