

take out
a trademark

商標 とれたて

若きマタギが届ける 森の恵み

2020年4月に個人事業「もりごもり」を開業。オオバクロモジの木を丸ごと使用して作るクロモジ茶『マタギのお茶っこ』（第6386314号）を商標出願し、今年の5月に登録となった。



マタギという生き方に惹かれて

今、県外から移住してマタギを目指したいという若者が増えている。広島県出身の益田光さんもその一人だ。自然に興味があり、研究者を目指し東京農業大学の森林総合科学科で学んでいたという益田さん。秋田へ移住する大きなきっかけとなったのは、大学2年生のときに会った阿仁マタギの存在だった。「クロモジ茶を作っている方でした。山から採ってきたものを加工することが仕事になると初めて知り、こんな生き方があるのかと衝撃を受けました」。卒業後は秋田市に住み林業を2年間学び、2019年にマタギ発祥の地と呼ばれる北秋田市阿仁へ移住した。

山の神を信仰し、地域ごとに独自のルールが存在するマタギの世界。現在益田さんは、打当地区のマタギのシカリ（頭領）のもとで修業を積んでいる。「鉄砲を持って熊と闘うイメージが強いですが、マタギは“生き方”のようなもの。イワナを釣ったり、舞茸や山菜を採ったり。365日、自然の恵みを授かって暮らしているのがマタギです」。



粉碎・乾燥されたオオバクロモジの木。

“得意分野×マタギ”で伝統を受け継ぐ


修業をしながら、「もりごもり」で『マタギのお茶っこ』シリーズを手がける益田さん。材料調達から加工・包装まで全て一人で行う。一般的なクロモジ茶には主に葉や枝が使用されるのに対し、幹の太いものを選んで丸ごとと粉碎し、そこに若いクロモジの粉末を混ぜるのが特徴だ。爽やかな風味が増し、リピート客も多いという。オリジナリティを守るため、商標登録も行った。「自治会の山から採取し、地域の方々の昔からの知恵を商品化しているので、利益の一部を地域に還元できる仕組みを作りたい」。今後も森の資源を使い独自の商品展開を考えているという。

移住して約2年。「地域の方々に快く受け入れてもらえて本当にありがたい」と話す益田さん。「今のシカリは若い人を受け入れてマタギの伝統を残したいと言ってくれます。植物の

知識を活かして自分なりのマタギのスタイルを確立したい。もりごもりはマタギの自分を発信するツールでもありますね」。

もりごもり

〒018-4732 秋田県北秋田市阿仁中村字中村水上沢18
morigomori@gmail.com

 Ko MASUDA | マタギ × 森業
@masuda_ko

●会社概要

現代マタギのためのワークアンドライフバランスを模索するために開業。自身も打当マタギとして活動している。①本業マタギの復活 ②「森業」への挑戦 ③局地的CRM(Cause-related Marketing)の実践の、3つの企業理念を掲げている。主力商品はクロモジ茶「マタギのお茶っこ」シリーズ。

代表
益田 光
ますだ こう

