

## ～ 竹の利活用に向けて ～

### 『竹林』に新たな価値を

日田市の面積は666㎏。隣の熊本が390㎏、福岡市の343㎏と比べると本市の面積の広さが伺えます。また本市の約8割が森林で占めており、私たちの暮らしにとっても身近な存在となっています。

中でも『竹』は日本各地に分布し、タケノコとして食されることはもとより、籠(カゴ)やザル、竹刀といった武道具、楽器、家屋などの材料として、長年にわたり暮らしの色々な場面で使われてきました。



しかし生活様式の変化やプラスチックなどの代替品が普及したことなど、次第に使われる量も減ってきました。

こうして使う機会が減ってきた竹は、繁殖力がとても強く、次第にスギやヒノキの森林や住宅付近の里山に侵食してしまうことから、『竹害』として邪魔者扱いされるようになってしまいました。

この様に、日本各地で頭を悩ませている『放置竹林』に新たな『価値』を見出し、竹の活用にチャレンジしている地域があります。生活スタイルの変化や山村地域の過疎化や高齢化の進展などから、遠ざかりつつある森林と地域の暮らしとの関わり方にもう一度目を向け、多くの地域が抱える「担い手の減少」といった課題解決のヒントになるかもしれません。

### 竹を活かす!!

#### 『食』と『ビジネス』の視点

令和4年2月、福岡県糸島市に拠点をおく『糸島コミュニティ事業研究会主宰』の日高榮治氏にお話しを伺いました。

#### 竹ぬか床

同研究会は日高氏を中心に2010(平成22)年に設立。『机上の検討だけでは進まない。地域課題の解決には『具体的』に取り組むべきだ。』との思いから始まった最初の取組は、当時すでに土壌改良剤に利用されていた「竹パウダー」の新しい用途開拓でした。



これまでの発想を一転、「食」の視点から考えたのが竹パウダーを使った「竹ぬか床」や食物繊維としてクッキーやパンに混ぜること。より付加価値の高いモノづくりが実り、2013(平成25)年には商品化に漕ぎつけて販売しています。

#### 国産メンマ

次に取り組んだのが「メンマ」づくりです。竹パウダーだけでは竹林整備に繋がるほどの量を使いきれないため「出てくる竹を抑える竹林整備」を思い立ったとのこと。

これまでの竹林整備では枯れた竹の整理や青竹の伐採が主な作業でし

たが、シーズンが過ぎた竹林内には、邪魔な存在に育っていく「取り損ないのタケノコ(幼竹)」が残っています。そういった幼竹を切つてメンマ等に加工し、タケノコ以上の価値を生み出しながら、合わせて竹の発生を抑えることもできるという考えです。



#### メンマづくりに至るまで

- ▼ これまでは蹴っ飛ばしたり叩き折ったりしてきた幼竹。
- ▼ 取り損ねて大きく育ったタケノコは美味かった。
- ▼ 利用価値の無かった幼竹(1m以上50cm以下)に新たな価値を。
- ▼ 輸入に頼っているメンマを国産で作れないか。
- ▼ 大規模な設備や資金は不要。
- ▼ 個人でも、会社、グループでも、誰でも参画しやすいメンマづくり。
- ▼ レシピは完全公開で。

現在、日高氏が製造するメンマの原料となる幼竹は、地域の農家や竹林整備を行う団体から購入しているほか、竹林整備団体や障がい者施設でつくる「塩漬けしたもの」の買い上げも行っています。

#### 全国へ広がるメンマづくり

この国産メンマづくりによる竹林整備には、多くの方の興味を引くことになり、2017(平成29)年には関東から関西、九州までの全国で竹林整

備を行っている地域グループが主体となり「純国産メンマプロジェクト」が結成されました。



価値の無い幼竹を使った国産メンマづくりのほか、タケノコ水煮や竹チップ、竹パウダー、竹炭など、日高氏は、更に竹林の効果的な活用方法を求め取り組んでおり、メンマづくりのノウハウは全てオープンにし、多くの地域で竹林整備が進むことに期待を寄せています。



#### メッセージ

皆さんもタケノコ掘ったあとの伸びきった幼竹を使って、自家製の「メンマづくり」にチャレンジしてみませんか？



糸島コミュニティ事業研究会  
ひたかえいじ  
主宰 日高榮治 氏

(日高氏のメンマづくりの方法は次のページで紹介します。)

# 純国産メンマづくりの作業手順（原材料：孟宗竹、真竹、ハチク）

## (1) 幼竹の採取



1.5m~2mの幼竹をノコギリ又は鎌で切り取る。



タケノコに比べ探して掘る手間が不要。

## (2) 皮剥ぎ カット



縦に包丁を入れて皮をはぎ、穂先、中央部、元部に切り分ける。



部位ごとに分けておく  
と後々の作業効率  
が上がる。

## (3) 茹で



穂先は 100 度で 30 分。中央部、元部は 60 分ほど茹で上げる。



「水」から茹でること  
を奨励。

## (4) 塩漬



雑菌対策として、茹でた後、放冷 40℃で塩漬（茹でた後 5~10 分程度）。茹でタケノコ 30 kg に対して塩 9 kg。漬物樽（ポリ容器）を使い、ポリ袋に塩漬タケノコを入れて中蓋、重石をする。



1~2 日放置すると  
雑菌が発生するの  
で手早く塩漬を  
行う。  
1 日位で水が上がり  
塩水に漬かったら  
安全。

## (5) 完成



直射日光を避け常温保管。塩漬後1ヶ月で完成



塩蔵品なので2~3  
年の保存可能

## (6) 商品化

塩漬したタケノコを取り出し、軽く表面を洗い商品化。注文に応じてカット、塩抜き、乾燥など。



お客様の要望に応  
じた姿で出荷する。

写真提供：糸島コミュニティ事業研究会

◆竹林整備には下記の制度もご活用ください。

### 「竹粉碎機の貸出し」

内容：日田市（行政）が購入した竹粉碎機を民間林業事業体に管理委託。  
使用料を設定し、機械の貸し出しを行っている。  
半日（3,000 円）  
1 日（5,000 円）

対象：希望者

機械：竹粉碎機 1 台

### 「優良竹林化整備事業」

内容：「伐竹」や「簡易作業路開設」に対する大分県の補助事業

要件：竹材やタケノコなどの生産を目的とした「優良竹林化」であること（**竹林の間伐**）

伐竹する面積が1箇所当たり0.1ha以上であること 等

対象：市町村、森林組合、農協、法人、竹材・たけのこの等の生産を行う者（個人）



（この記事に関する問い合わせ）：大分県日田市 農林振興部 林業振興課 林業振興係

Tel: 0973-22-8362 fax: 0973-22-8246 Mail: rinsei@city.hita.lg.jp