

平成31年1月16日 第7回竹フォーラム(竹イノベーション研究会)

「純国産メンマ作りで竹林整備」



糸島コミュニティ事業研究会

糸島コミュニティ事業研究会

平成19-21年、福岡県とのCB共同事業(NPO法人NAP福岡C)
平成22年、糸島でCBの啓蒙と支援をする為設立。
平成24年、具体的実践(→竹めか床)。



CB(コミュニティビジネス):

地域の課題を(問題、提案)、
地域住民が主体的に(地域資源を活用)
経営手法(責任・継続、効率・安定運営)を
活用して解決を図る活動

地域社会或いは地域住民の社会環境・生活レベルの向上を
はかる(生き甲斐、遣り甲斐、地域貢献・・・)。
行政、企業が出来難い課題を、独立・自立の力で運営。

平成24年糸島市市民提案型まちづくり支援事業
「糸島竹簡床のブランド化」

竹との
関わり
始め!

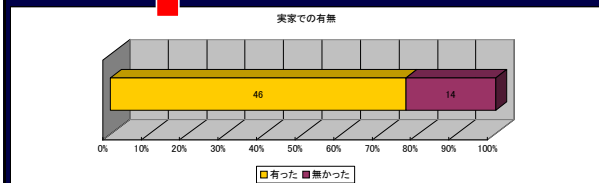
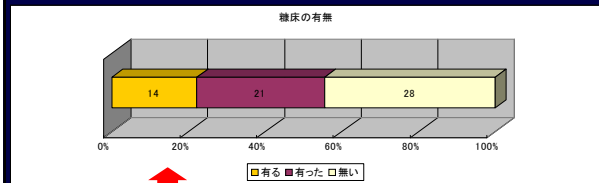
平成23年、竹パウダーの用途開拓依頼!
糸島産竹パウダーの活用→

⇒ 食用竹パウダー開発 要!

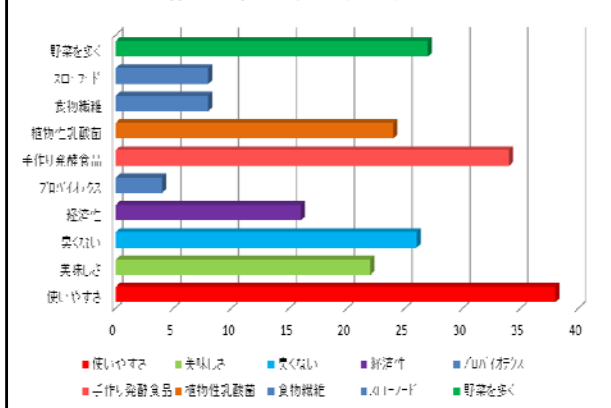
臭くない・混ぜない・水抜きしない
駄目にならない竹めか床 完成!

「糸島産法の竹めか床(熟成・もろみ味他)」(無農薬)
「たしめか」(無農薬)「めか床フレーバー」
「糸島竹パウダー(めか床用・食品用)」

家庭からめか床が激減・・・壊滅の危機

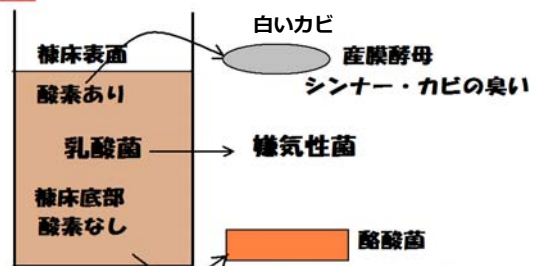


竹めか床のブランド化のポイント



糖床は毎日混ぜないと駄目!

ためしてガッテン: 「混ぜない方がはるかに美味しい!」
何故?

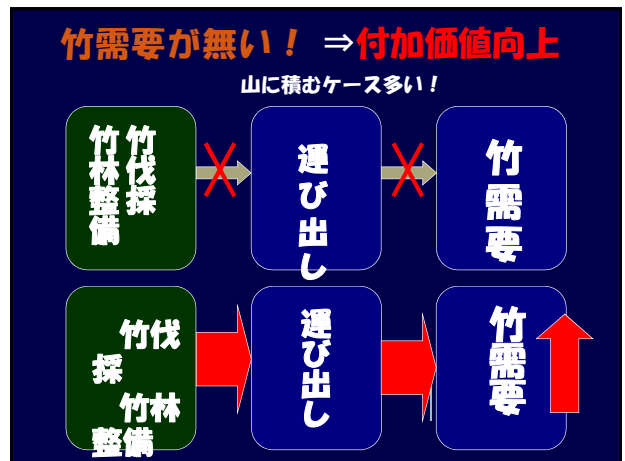


産膜酵母・酪酸菌は、毒性などないが変な臭いの元でかき混ぜることで臭いを抑える。



糸島魔法の竹ぬか床組成 appre

	熟成	熟成もろみ味
米ぬか	270	200
竹パウダー	180	135
塩	56	42
昆布	1	0.7
生姜	1	0.7
唐辛子	1	0.6
水	486	371
醤油粕	—	250
合計	1000	1000



糸島の竹林状況・全国同様増加中

ha	面積	森林面積	竹林面積	竹林*
前原	10,450	3,332	194	556
二丈	5,707	3,239	32	291
志摩	5,454	1,877	82	394
糸島合計	21,611	8,448	308	1,241

データは2000年世界農林業センサスより
*EPIは、1998年GIS:地理情報システム

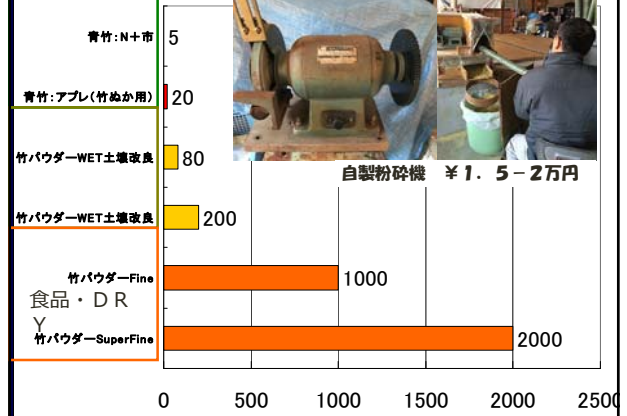
糸島の竹林810ha (糸島市データ)
竹林 360ha
侵入竹林 450ha 増加中



810ha・賦存量:2万トン/年
1240ha・賦存量:3万トン/年

¥2500/トン.....0.8億円/年
¥20000/トン.....6.0億円/年
¥200000/トン.....60.0億円/年

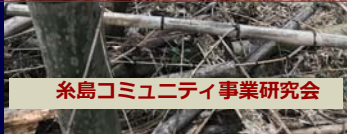
竹価格 ¥/Kg



平成26年度糸島市市民提案型まちづくり



竹の需要再開拓による竹林整備



糸島コミュニティ事業研究会

平成26年度糸島市市民提案型まちづくり事業「竹の市」竹の需要開拓進捗

★	販売品(既製品)	糸島コミュニティ事業研究会 2701現在
○	検討中	
+	要検討	
	竹藪(ハートの竹コップ)	○
	上タテ	○
	ゾーン減しセット	○
	竹打機	+
	竹簾・支柱	○
	竹足場	○
	大吹き竹	○
	どんぶり鉄鍋	○
	竹鉄線・本鉄線セット	○
	かっぱ湯セット	○
	青竹踏み	○
	門松	+
	土ゴ	○
	コップ	○
	竹蓋	○
	竹ぼうき	○
	竹箸	○
	器用メダ法	○
	熟成・発酵法	○
	乾式(加熱)法	○
	竹炭法	+
	白竹(漂白)	★
	竹のこ	★
	竹細工(籠、ザル)	★
	バンブーセメント	○
	染竹	○
	竹製	+
	大吹き竹	○
	コップ	○
	竹茶壺	○
	お籠	○
	竹箸	○

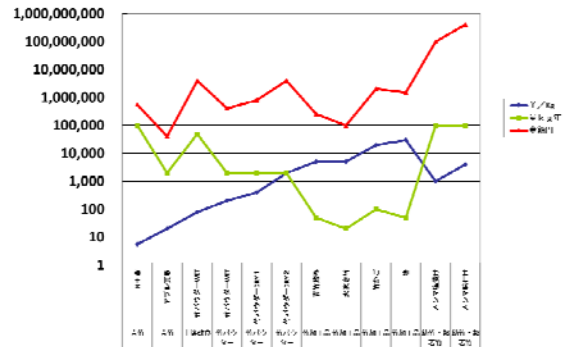


チップ	土壌改良剤 (青竹、チップ含む)	○
	竹パウダー(土壌改良剤)	★
	竹パウダー(炭粉品)	○
	竹パウダー(めか用)	○
パウダー	竹めか用	★
	魚の床液、竹めか用	○
	ふしめか	★
	めか用フレーバー	★
	調理療法:温熱パッド	+
	バンブーホット	○
竹の子(節)	ドンマ(シナ)竹	○
	乾燥地	○
	竹の子、ドンマ料理	○
竹炭	竹炭	★
	水酸化炭素用	+
竹の皮	乾燥竹の皮	○
	BBQ炭材竹	○
	燃料	+
	＊竹ストープ活用	+
	＊竹ボイラー活用	+
結わ竹		
竹材製造	竹炭炭化・炭素蓄積	○
	竹炭炭化イベント	○
竹材研究	竹の繊維特性研究	+
	竹の応用	+
ネット販売	事業化→当面は各自	○
	(地域活動+竹製品販売)	
竹コップ	竹コップ・炭化・アブレーション	○
	＊その他のテーマも検討しています。	



©糸島CB研究会の検討結果は共有財産(事業化自由、他の方も事業化OK)
ご興味のある方は、糸島コミュニティ事業研究会(090-1107-1277)迄

竹市場と製品価格




平成26年度糸島市市民提案型まちづくり
糸島に於ける竹林整備事業の推進
(大規模設備・大資本の要らない事業)
多くの方々が誰でもが参画、事業化可能

- 1. 放置竹林の耕作地化事業
- 2. テップ、パウダー事業
- 3. メンマ、竹の子事業
- 4. 竹炭事業
- 5. 竹林観光(美竹林散策、竹の子イベント
竹の子・メンマ料理)

竹林整備(伐採+出るを抑える)
糸島コミュニティー事業研究会


平成28年度糸島市市民提案型まちづくり支援事業

糸島メンマのブランド化と竹林整備



糸島コミュニティー事業研究会

メンマ事情



1. メンマ、メンマ原(麻竹)産は殆ど中国(一部台湾)
特定業者→主にラーメン業界
(一般家庭では、使われない!)
2. メンマの国産化検討?
「良い企画だと思うが、どうして今迄誰もしなかったのか?」
糸島市市民提案型まちづくり支援事業竹の市報告会27、4
(1) 竹林整備からは繋がらなかった!
(2) 輸入メンマ業界では、国産化検討されていた!
日本の沖縄、奄美で麻竹移植・・・台風等で失敗!
本格的には未だできていない!
一部では国産メンマとして販売(但しタケノコ系が多い)
中国の生産減少、価格高騰で、ベトナム生産や国産化の気運高まる!




かたくて食べられない!
と信じられ!

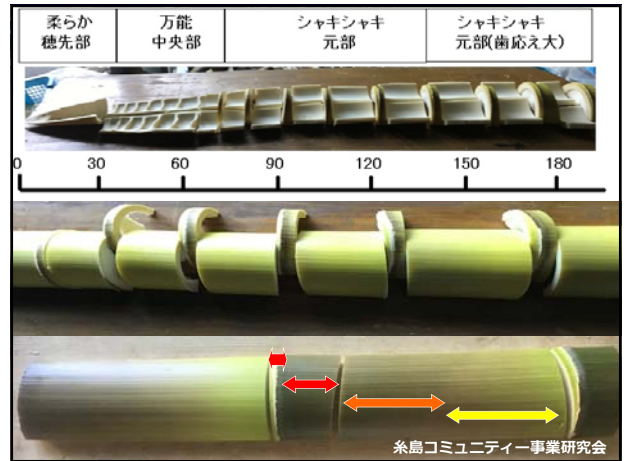
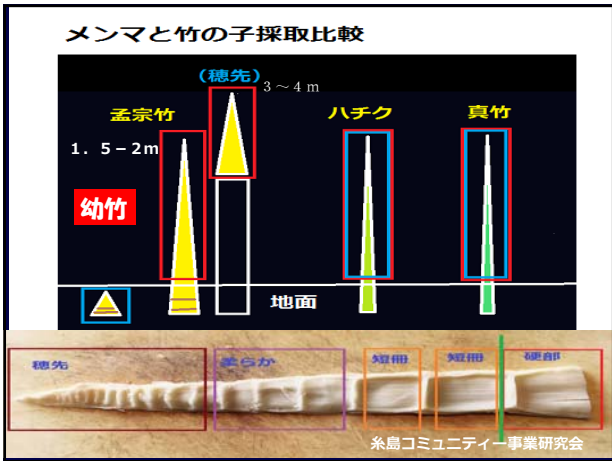
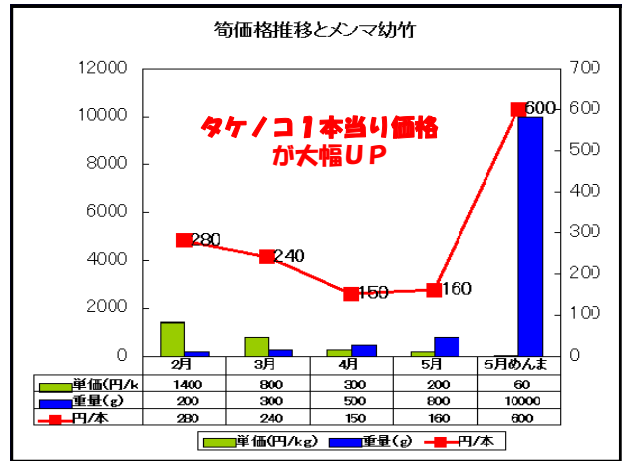
蹴倒されている幼竹!!

竹になる前に、採取して食材とする!
幼竹(超若竹)採取





(掘るから切るへ)!!





この加工で、最も注意すべきは「茹でから塩漬け」の間で「雑菌が発生しないようにする事です」

1. 茹で（完全殺菌）
2. 冷却は清潔に。
3. 塩漬けはゴム手など使い清潔に。
4. 密封、重石保管

糸島メンマの規格 糸島CB研究会
目的用途対応

1. 竹の子（孟宗竹、真竹、ハチク、他）採取
1～2mを目処（3～4mの穂先0.8m）
2. 茹で 100℃X1時間以上（穂先は30分）
アクをとる事（糠、重曹、水のみ）
.....
3. 塩漬け<重し必須> 柔らかい事
10% X 1ヶ月後30%再仕込（or 30%一発漬け）
ビニール袋、完全密閉（1～2年保存）

統一規格・品質安定
→竹の子・メンマの用途拡大&通年使用
美味しい事、綺麗な事、高品質

糸島めんま加工法例		用途に応じ、最適な処方を！		味
		(1ヶ月)	(~1年)	
発酵塩漬け	茹で	(52,000) 4-10%塩漬け (⇒レンジ加熱100℃)	(100>) 30%再仕込	加工
高濃度塩漬け	茹で	(27,000 ⇒ 150) 30%塩漬け		
その他	(塩無し 2週間)	57,600,000	(1,820,000)	工
() 乳酸菌数 (アブレ)	*) その他発酵・物理的加工			
*) 塩漬け後茹で・塩なし発酵・物理的加工(押し、叩き)・乾燥				

中国メンマと糸島めんま		
	中国メンマ	純国産糸島めんま
竹種	麻竹	国産竹(孟宗竹・真竹・ハチク他)
発酵	素発酵等	塩低濃度発酵・塩高濃度無発酵
仕上げ	乾燥	未乾燥 (& 乾燥)
工程	複雑工程	簡単
味	くさい臭い	ほぼ無臭
用途	味付けメンマ主体	メンマ他一般家庭食・和洋万能

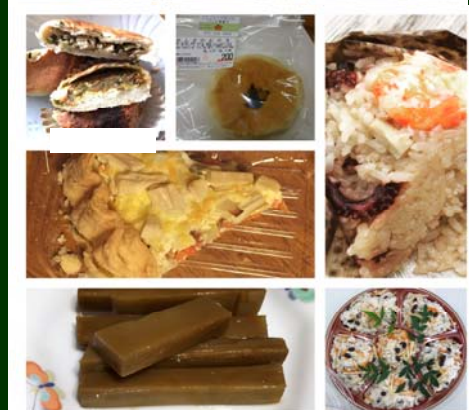
メンマ新用途開発

- ⑩味付けメンマ
 - ⑩煮物
 - ⑩佃煮
 - ⑩揚げ物（かき揚げ）
 - ⑩ご飯・寿司
 - ⑩メンマ加工品（保存・汎用）
- ・キムチ・漬物
 - ・和洋中華食
 - ・サラダ
 - ・スープ
 - ・珍味・つま

【糸島加工品例】

味付け・お焼き・カレーパン・チマキ・猪マン
 醤油漬け・酒粕漬け・辛子漬け等々

糸島めんまの用途開拓



3月限定メニュー
糸島めんまと春人参のキッシュ 680円
 雑穀7千パン2こ 副菜1品 豆乳みそスープ付

塩分が気になる方にもお勧めのスープです。

テレビでも話題になった糸島めんまとケイソウの人参・卵・生クリームを使っています。



種類糸島産豚肉使用
元祖 糸島 豚籠包
 ITOSHIMA Ton Buns
 食工房 たまひろ
 糸島めんま

汁・スープ、その他



加工品・常備菜、等
 用途は無限！！



韓国産糸島めんま appre 竹わらべ 販売品目の <組成>			
塩漬け		タケノコ 塩	100 30 ¥380/300g
醤油漬け		漬け原材料 天然醸造醤油 キジ糖 米酢 酒 昆布 水	250 100 50 50 10 250 ¥324/100g
甘酢漬け		漬け原材料 米酢 キジ糖 酒 昆布 唐辛子 水	250 250 50 10 5 250 ¥360/100g

竹林整備はタケノコに準じる！ 糸島CB冊子より

1〜1.5ton/10a=1反

3〜5月の竹林管理

①収穫 (3〜5月)
②新竹仕立て (4月上旬)
③穂先タケノコ収穫 (4月下旬〜5月中旬)
④ウラ止め (5月中下旬)
⑤収穫後の不要新竹の整理
⑥礼肥 (5月中下旬)

【収穫】
穂先は細るほど発生
●早割から揃直した地割れ取り
●穂先はほど長さを増す
●結果→①早出し ◎高品質 ◎多収穫

【新竹仕立て】
●いつ頃のタケノコを立てるか
●発育盛期の7〜10日前
●適正な大きさのものを8〜10cmの竹になるもの
●何本残せばよいか200本仕立ては40本
●どこに残すか→空割・伐竹予定近く

【林内整理を兼ねて穂先タケノコ生産】
◎活力が高い ◎多発期で選択し難い
◎支持根充実で台風被害受けにくい
不適期(前期過ぎ) ◎台風被害受けやすい
◎竹の発育減少
◎竹になって切れば努力数倍
有効利用すれば新たな竹林収入

8〜9月の竹林管理

①竹藪記号の表示
②肥料の散布
③散水
④竹藪の正誤を知る
⑤竹藪の育成
⑥肥料と散水

目的→芽形成の増加
肥料種類と施肥量→礼肥と同じ緩効性肥料 約50kg/10a
散水→約20mm/mを月2〜3回、夕方から夜間

糸島CB冊子より

10〜2月の竹林管理

竹藪の見方

【伐竹】
目的：活力のある竹林の維持
竹 齢：5年目竹(数え年)
本 数：総本数の1/5 新竹本数と同本数
時 期：10〜12月
方 法：切株低く・割、傾斜上方へ倒す

【施肥集積】
目的：高価格時のタケノコ出荷(採し→容易)
方 法：親竹根元・等高線沿いに集積
時 期：部分過ぎて
その他：収穫時に埋戻し

【施肥は親竹管理に次ぐ重要な管理】
竹藪での収量(10a)は20〜50kg
理想的な親竹管理しても200〜300kg
元肥散布
目的→肥大・発生促進
「種類」→低温で肥効(速効性・磷酸態系)
「施肥量」→成分で約7kg/10a
1000kg目標
「時期」→2月上旬
「方法」→全面バラマキ

幼竹(めんま用タケノコ) 購入の件お願い (期間 H30/4-6)

お喜願いたします。今春、糸島めんま(めんまの特別産地)IP化にご協力願います。
竹材型質: 揃直してある方々に対し「糸島めんま」を認めてほしいと考えます。当然、
一般から採集せず、糸島CB研究会協議、考査方(共同)の方々(基本は「きりたんぽ」とお付き
合ひさせて頂きます。この事業は、全国20府県にて認められています。
是非、事情に賛同の上、是非とも宜しくお願い申し上げます。 アール有限公司 代表取締役 日高栄治
<新規に、弊社と同様にメンマ事業を専攻される方を募集します>

1. 箱で (当日) ¥250/Kg (基本) → ¥1,250/1本相当 (税込)
2. 皮むき (当日) ¥180/Kg
3. 皮付き (当日) ¥60/Kg (10kg 皮付¥600/本)
4. 塩漬け (1ヶ月以内) ¥280/Kg
※※※小竹1.0cm位でも買えます。(箱で品¥100/Kg) ※※※

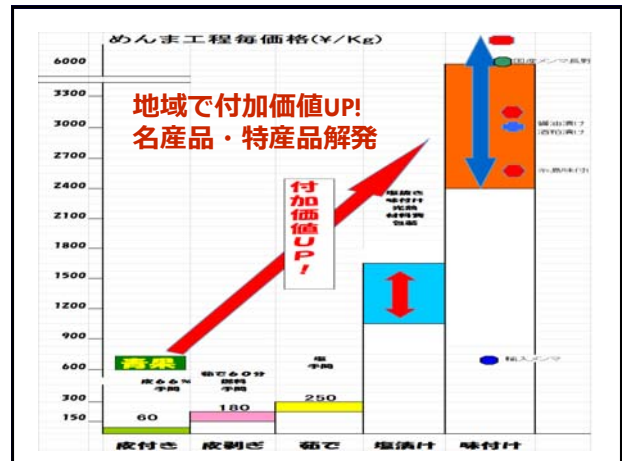
1. 採取方法 全長上1〜2m (1.0kg) の幼竹を無味なく全量採取ります。
穂先部は半割り、下部(1.4ツ割り) (節取り)

糸島のめんま用幼竹の採取方法

※30〜40cmに
カマシ

1. 穂先部
2. 中央部
3. 短冊部
(後から節を除去します)

全量買取です!
加工
食用品なので加工は丁寧に、清潔に行ってください。
節皮は完全除去。穂先取りも適下下さい。
箱では、穂先等で確認し「節のかわり」等が必要ですが、
塩漬けは厚さ0.5mm以上の節を取り
入れ密封し直し(保湿度以上)をして下さい。



事業化の規模

糸島めんま規模参考資料

	1kg	1トン	10トン	100トン	1万トン
幼竹皮付き	60	6万円	60万円	600万円	6億円
幼竹茹で	250	25万円	250万円	2500万円	25億円
めんま塩漬け①	1000	100万円	1000万円	1億円	100億円
味付けめんま①	4000	400万円	4000万円	4億円	400億円

1反当り<皮付き>竹の子 1トン (600g) 幼竹16トン (10kg)
 <皮剥き> 0.4トン (8トン)
 竹の子 25万トン (国産3万トン) 福岡1万トン
 メンマ 50万トン?
 糸島 810ヘクタール 全国竹林面積 41万ヘクタール

糸島めんまメディア

- 270222糸島竹サミット
「竹の用途開拓による竹林整備」報告会
- 270223KBCニュースピア
- 270224KBCアサデス
- 270305糸島新聞
- 280224西日本新聞
- 280227糸島メンマキックオフ会
- 280302糸島新聞
- 280309読売新聞
- 280315NHKアサイチ
- 300101糸島新聞
- 300516読売新聞



純国産メンマ

- 竹林整備から生まれた新たな策
- 純国産メンマを各地で実践
- 地域課題を解決(竹林整備・地域名産品)
- 今迄にない美味しいメンマ(嫌な臭い改善)
- 新食材として開発(一般家庭食普及)
- メンマ作りで全国の美竹林化が進む
- 地域活動事業モデルとして確立

美味しく食べて竹林整備



第59回 全国竹の大会 熊本県大会

平成30年
11月14日(水)
 大会式典・シンポジウム・情報交換会
11月15日(木)
 現地視察研修会
 ホテル熊本テルサ (テルサホール・たいけい)

がまだせ熊本! がまだせ竹業界!

11/14(水)

12:00 受付
 13:00 大会式典
 13:50 開会 / 主催挨拶 / 重要紹介 / 竹産業功労者表彰 / 大会スローガンの発表 / 新竹伐採推進 / 大会旗の継承 / 次期開催地あいさつ / 閉会
 14:00 シンポジウム
 第1部【基礎講演】
 「デザインの中で、地域とものづくりを元気にする」
 西村 隆夫 代表 / デザインディレクター 朝日 西村 隆夫
 15:15 第2部【分科会】
 ●竹材部会
 テーマ「竹の新しい価値を追求する」
 パネラー 1 西村 隆夫 代表 / デザインディレクター 朝日 西村 隆夫
 2 藤もかひんプロダクツ 代表取締役 三城 賢士
 3 愛竹家 藤田 博幸 一般社団法人 BRIDGE KUMAMOTO 代表 佐藤 かつあき
 ●たけのこ部会
 テーマ「タケノコ山を、家の山に」
 パネラー 1 高橋 正典 代表 / 竹産業研究会 会長 日高 幸治
 2 株式会社ワカマツファーム 代表取締役 若山 大隆
 3 ちんぎつ 代表 / 代表 藤原 典博
 11/15(木)

9:00 現地視察研修会
 10:30 ホテル熊本テルサ 9:00 →
 熊本シンポジウム開会 10:00 →
 藤もかひんプロダクツ 11:20 → 12:20
 たいけい 12:30 → 13:30 →

生物多様性アクション大賞 審査委員賞 20181207

生物多様性アクション大賞 2018

純国産メンマサイクル (美味しく食べて竹林整備)

竹林整備 その1 出るを抑える(新竹を捌き物竹全伐) 幼竹・タケノコ駆逐は竹林整備!

筍採取 親竹確保 幼竹全伐 筍で 塩漬汁

春 秋～冬

青竹伐採

塩めんま 乾燥めんま 味付めんま 加工品

メンマ用途開拓! 新食材純国産メンマ 和洋食への普及 一般家庭食導入 保存食・加工品開発

青竹・枯れ竹の活用! 質を向上する為の枯竹除去と青竹伐採 産廃竹林⇒タケノコ山⇒タケノコ園(美竹林)

・収益性向上・地域活性化

環境改善・防災 竹加工技術+日本最大の遺骨技術活用 産廃竹林を美竹林へ!

今後の取り組み

- 需要厚望対応、市場開拓<用途により改善>基本処方一本化
 A法:「塩10%1ヶ月後30%漬け」<発酵>
 B法「塩30%一発漬け」<未発酵・塩蔵>
 (簡単・衛生的) 800,000個
 ■ 発酵希望⇒塩抜き後、2週間(無塩)発酵(乳酸菌数)
 (発酵菌そのまま食する・今迄のメンマと全く異なる)
 ■ 歯応えUP⇒乾燥
- 竹林整備推進・検証
 画期的な竹林整備で美竹林化推進
- 純国産メンマプロジェクト組織強化
 全国展開30府県、竹林整備推進と竹食文化開拓

