

# メンマ作りで竹林整備

ITOSHIMA FOOD LAB

## 美味しく食べて竹林整備に繋がる仕組み作り

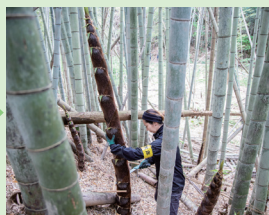


筍が少し成長し人の背丈程に育った幼竹を食用に利活用する方法です。数が日に日に増え、驚異的なスピードで繁殖する竹を“喰い”止めます。育ち切った青竹を運搬したり伐採したりするには力がいるますが、幼竹の場合柔らかいため女性や子供等あまり力がなくても、ナター本で伐採することが出来ます。また、筍の場合掘り起こすのも困難な上、見つけること自体にも経験や技術が必要になります。それに対して、幼竹の場合遠くからでも発見することができるため容易です。収穫した幼竹は皮や節、筋張った部分などを取り除き、食べられるようにトリミングしボイルして塩漬けで保管します。道具や材料も大変シンプルのため、年齢性別国籍問わず、様々な方が参入することができます。現在この国産メンマ作りは“純国産メンマプロジェクト”として35都府県に広がっており、各地域で放置竹林の竹が特色のあるメンマに生まれ変わっています。国産メンマを食べる頻度や機会を増やしていくことで里山保全だけでなく、食料自給率の上昇や働く場所を増やすなど、循環してSDGsな取り組みにも繋がります。

メンマが出来るまで



秋から春にかけて竹や枯れ竹を伐採して竹林整備を行います。



筍の収穫シーズンが終わった頃に、背丈程に伸びた筍を収穫します。



トラックまで運び出します。加工場に運びます。

可食部にカットします。(節や皮、固い部分を取り除きます)



メンマのサイズにスライスします。何度も水を変えながら戻します。



味付けを行います。袋に入れ密封して殺菌を行い、竹次郎の無限めんま完成



竹次郎の無限めんま



30分程度ボイルを行い、取り出し後、30%の塩を和えます。



重石をのせ水を上げます。樽のまま蓋をして保管します。

ITOSHIMA FOOD LAB

〒819-1151 福岡県糸島市本913

090-9148-5604 itoshima.food.lab@gmail.com <https://itoshima-food-lab.com/>