

純国産メンマ作りによる竹林整備

アプレ 有限会社

ブランディング・新食材の開発をおこなう。



「美味しく食べて竹林整備」「タケノコ採るのも竹林整備」をテーマに、幼竹をメンマに加工して食品として消費することで、全国的な課題となっている荒廃竹林の整備を進めています。また、日本のタケノコでは出来ないとわれ、ほぼ100%が中国等からの輸入品だったメンマについて、幼竹を活用して国産化を行い、更に幅広い用途開発を行っています。

基本の製造方法 原材料：孟宗竹、真竹、ハチクの幼竹



塩干し・塩抜き後、発酵等、用途により適宜加工します。

期待される効果

- 放置・荒廃竹林が整備され、タケノコ山、タケノコ畑(美竹林)に生まれ変わる。
- 竹林整備に留まらず里山整備、地域作り、地域名産品作りに繋がる。
- 竹山の一体管理(タケノコ採取+幼竹採取+親竹/青竹伐採)が可能となり、竹林整備が判りやすくなる。
- 地域で幼竹の採取・加工を行い、地域に根差した商品にすることで、より付加価値を高めることができる。
(例)皮付き幼竹60円/1kg → 塩漬け1,000円/1kg、味付：4,000円/1kg
*皮付き幼竹1本(10kg)から約5kgの皮剥ぎ幼竹が採取可。
- メンマの純国産化が進み、ラーメントッピング以外にも和洋食、加工品、家庭食への普及が進む。

実績／2021年：幼竹採取6トン、塩漬け3トン

予定／2022年：幼竹採取12~14トン、塩漬け6~7トン



純国産糸島めんま

- ・ 塩漬け 300g 380円(税込)
- ・ 醤油漬け(山椒味・甘酢漬け柚子味) 100g 360円(税込)

アプレ 有限会社

〒819-1334 福岡県糸島市志摩岐志1501-29

092-328-1677 ek-hitaka@vesta.ocn.ne.jp <https://www.facebook.com/itoshimaCB/>