https://www.agrinews.co.jp/news/index/10881

放置竹林”おいしく”解消　３５府県でメンマ産地化 / 日本農業新聞

クリップソース: 放置竹林”おいしく”解消　３５府県でメンマ産地化 / 日本農業新聞

放置竹林”おいしく”解消 ３５府県でメンマ産地化

幼竹の加工品を手にする日高さん（同県糸島市で）

竹林の管理をする中尾さん（福岡県八女市で）

モウソウチクの幼竹をメンマに加工し、放置竹林の解消を目指す動きが広がっている。福岡県糸島市の糸島コミュニティ事業研究会などが立ち上げた「純国産メンマプロジェクト」は、参加する団体が３５府県に拡大。加工品作りが竹林の整備に利益をもたらす他、障害者就労支援施設などと連携し雇用創出につなげた例もある。（三宅映未）

研究会は地域の課題解決の一環で、２０１７年に他県の団体とプロジェクトを開始。放置竹林に悩む団体が多いことから、インターネット交流サイト（ＳＮＳ）などを通じて参加団体を増やした

いることから、インターネット交流サイト（ＳＮＳ）などを通じて参加団体を増やした。

メンマはタケノコの収穫期の後、２、３メートルに育ったモウソウチクを使う。研究会代表の日高栄治さん（７５）は「おいしくないと誤解されるが、正しく処理すれば食用に向く」と話し加工手順を無償で公開している。

地域の雇用創出

糸島市では、研究会のメンバーらが市内の竹林を整備する中で幼竹を収穫。皮を剥ぎ、切ってゆで、塩漬けにする加工作業は、障害者就労支援施設など２団体が担う。塩漬けしたものを研究会メンバーが運営する加工会社が買い取り、商品に加工し１キロ当たり１０８０円で販売している。

メンマは年間で約３トン分をスーパーや飲食店などに卸す。日高代表は国内のメンマの需要は３万トンあるとした上で「竹林の管理、加工、販売を分業できれば、地域に雇用の場がつくれる」と話す。

プロジェクトに参加する、千葉県長南町のＮＰＯ法人竹もりの里は２０年にメンマ５、６トン分を完売。今年は１８～２０トンを仕込んだ。加工を行う土産物店と連携。代表の鹿嶋與一さん（７２）は「加工や販売は連携先の手を借りることが重要だ」と話す。広島県安芸高田市の「竹の駅あきたかた」も漬物メーカーと協力。１９年からメンマを「廣島竹菜」として販売する。

農家も加わる。福岡県八女市では、タケノコ農家の中尾圭詞さん（３４）が、障害者就労支援施設と連携して放置竹林約３ヘクタールを借りて整備してきたが、日高さんらの指導を受け今年からメンマ作りにも挑戦。中尾さんは「障害者雇用の場をつくりたい」と意気込む。

竹林問題に取り組む九州循環共生協議会の山村公人事務局長は「販路づくりが課題だが、地域資源を生かし雇用も生み出す商品は、国連の持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）にも合致し、売り込みやすい」と話す。

＜メモ＞　拡大止まらず

林野庁によると、全国の竹林面積は約１６万７０００ヘクタール（２０１７年３月末時点）。最多は鹿児島県（１万７９２７ヘクタール）で大分、福岡と続く。竹は適切に伐採しないと、日光を求める性質から地下茎を伸ばして隣地へ浸食。農地や山が荒れる原因になる。同庁も放置竹林を問題視。森林・山村多面的機能発揮対策交付金などで、森林に広がった竹を除去する住民組織を支援する。ただ、拡大の勢いには追い付かず「放置されている竹林の広がり方や状況は把握が難しい」（森林整備部計画課）のが実情だという。

日本農業新聞の購読はこちら>>