

おいしく食べて竹林整備！ 純国産「メンマ」プロジェクト

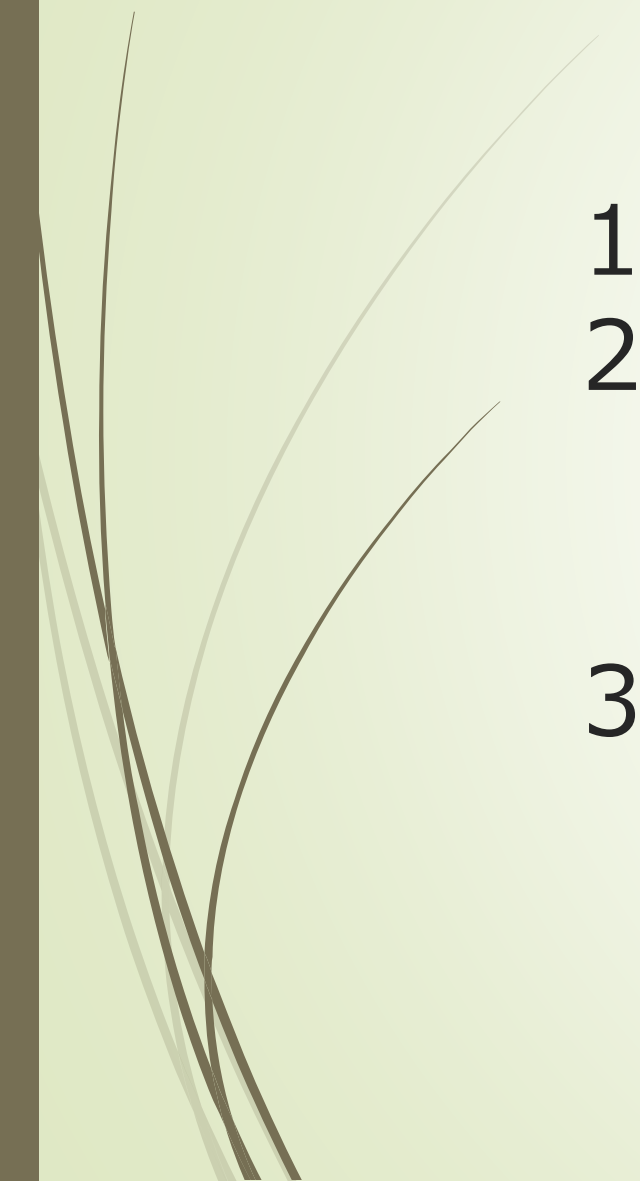


竹取キッチン

〈運営〉 ティー・ツリー・コミュニケーションズ
純国産メンマプロジェクト



テーマ

1. 社会問題の解決
 2. 加工品メンマについて
 - ・ 幼竹の活用
 - ・ 現在の活動とこれから
 3. 持続可能な取り組みとする
 - ・ 商品化と販路開拓
- 

1. 社会問題の解決

- ▶ 全国で竹の増殖と竹林整備が社会問題になっている。
- ▶ 当地でも同様に竹が密集する放置竹林が増え、竹林が拡散する一方でタケノコの収穫が減ってきているように感じる。
- ▶ 山林を管理しておられる方々の高齢化も影響しているのかもしれない。
- ▶ イノシシによる竹林のタケノコ食い荒らし被害も大きい
- ▶ そこで、福岡県糸島市や和歌山県和歌山市など国内で取り組み事例もある、竹林整備で発生した竹を有効活用してビジネス化することで持続的な整備を可能とする取り組みを研究し実施している。

**イノシシによる竹林の被害→対策への応援ほしい
(令和5年3月14日 上市町須山地区)**



福岡県糸島市 日高榮治さん宅訪問 (令和3年3月26日-27日)



2. 加工品メンマについて

日本の国民食の一つであるラーメンに必ずと言ってよいほどトッピングされているメンマ、その99%が中国をはじめ海外からの輸入品であることが実態。

普段ラーメンのトッピングや瓶詰め惣菜等で食しているメンマのほぼ全てが海外のマチクという竹が原料として使用されている。その為、国内産がほぼ無い。

私たちの地域での厄介者の竹は孟宗竹。
他の地域では既にこれでメンマづくりが行われ始めている。
この孟宗竹が国産のメンマを作るための貴重な資源と考えれば、私たちの地域は豊富な資源に恵まれている環境となりえる。

3. 持続可能な取り組みとする

- どこでも調達可能な豊富な原材料 ⇒ 私達の地域にも豊富
- 低い原材料・収穫コスト ⇒ 伸びた竹の子は市場価格が低く、ほぼ廃棄状態。
⇒ 掘らなくても左右に揺らすだけで収穫可能。
- 簡単な加工と低い設備導入費用⇒ **発酵**、塩漬け、乾燥メンマを製造予定。
- ターゲットとなる市場は大きい⇒ 全国のラーメン店 + 居酒屋、料理屋で1,000億円
- **《まずは地元の家庭へ！》**
- まだまだ市場は未開拓 ⇒ 輸入品が99%
- 課題は商品の価格競争力。⇒ 安心、安全、国内産のブランドで売れるのか。
- この取り組みを通じて放置竹林の実態を地域でも知ってもらい、皆で保全に取り組んでいく。 ⇒ 地域で食べる ⇒ 竹林整備、保全への協力になる ⇒ 健康になる
- **食べて放置竹林がきれいになる ^^**
- **雇用を生み継続する⇒**

地域の資源を循環させる

事業構想イメージ

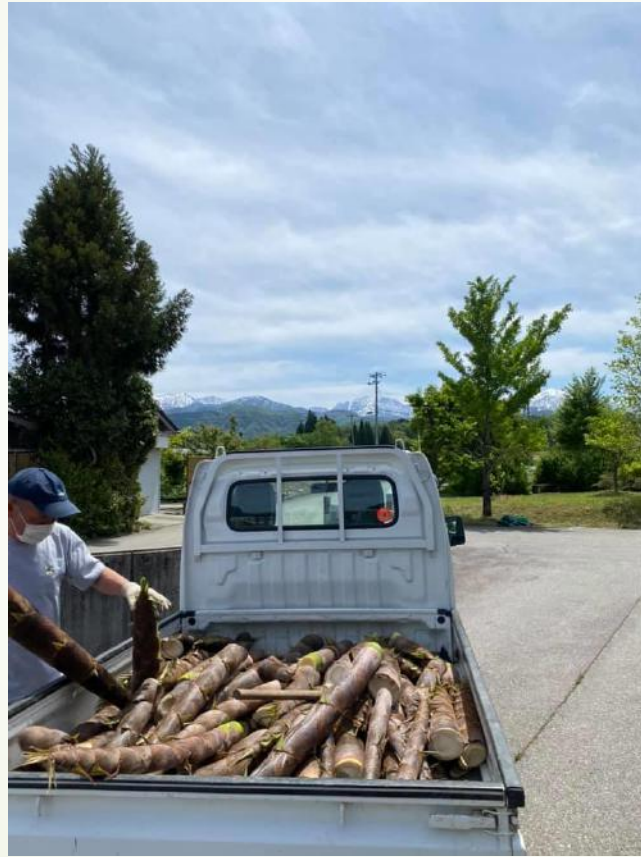


加工場にて（一次加工の勉強会）



講師の日高氏は福岡県糸島市より出張

(幼竹納品)



一次加工（皮むき～カット～茹で作業）



一次加工（漬け確認）



雨作業 軽量～作業（中庭を活用）



雨 計量作業



中庭での作業



廃棄部分→清掃公社（有料）

現在の活動とこれから



- ・ 調理品レシピづくり
- ・ 商品企画
- ・ 保存加工の研究、検査
 - * 課題解決への挑戦
- ・ パッケージデザイン
- ・ 展示会への出展
- ・ 販路開拓
- ・ 商談

- ・ 他地域との連携
 - (純国産メンマサミット)
- ・ 持続可能な仕組みづくり

* 幼竹伐採、加工品の企画製造チーム 人員募集中

人員の募集



伸びた幼竹を活用した
純国産メンマプロジェクト

スタッフ募集

[純国産メンマと加工商品づくりに興味ある方]

・仕事の内容：純国産メンマ加工品づくりに係る業務全般

* 調理、加工作業、商品づくり企画提案、事務作業
展示会への出展、視察、研修など(内容は相談可)

・勤務時間：週2～3日 9:30～15:30(相談可)

* 打合せ、資料作り、試作など一部業務はテレワークも可

・勤務場所：つるぎの味蔵(上市町広野2488)

・時間給：1,000円程度(謝金でのお支払いとなります)

.....
・連絡先：白萩地域山村活性化協議会

☎ティー・ツリー・コミュニケーションズ

076-472-0170(担当:茶木/山田)

メンマづくりの様子



調理品を加工品へ



富山県 上市町産 幼竹使用

竹取キッチンの ごちそうの具

TAKETORI KITCHEN GOCHISOUNOUGU

のせる
かける
まぜる
つつむ

手間をかけられない時の一品に「ごちそうの具」をプラス。
お肉や魚介、野菜を加えるなどアレンジは無限大。

<p>火鍋風 Cantonese hot pot</p> <p>花山椒香る 麻辣風味</p>	<p>とうふがあれば</p> <p>四川風冷やっこ</p>	<p>サラダチキンで</p> <p>神々鶏サラダ</p>	<p>インスタントでも</p> <p>具沢山ラーメン</p>
<p>ねぎ味噌 Japanese hot sauce</p> <p>香ばしさと 和の深み</p>	<p>シンプルに</p> <p>卵かけご飯</p>	<p>炊飯器に投入</p> <p>炊き込みごはん</p>	<p>厚揚げがあれば</p> <p>厚揚げ乳脂ピザ</p>
<p>アンチョビトマト Anchovy tomato</p> <p>オリーブ香る 本格イタリアン</p>	<p>キャットおつまみ</p> <p>バゲット</p>	<p>パスタがあれば</p> <p>ペペロンチーノ</p>	<p>卵があれば</p> <p>リッチなケチャップ</p>

竹取キッチン
TAKETORI KITCHEN

アレンジレシピを
公開しています

白萩地域山村活性化協議会
(問い合わせ)
株式会社ティ・ツー・コミュニケーションズ
930-0412 富山県中新川郡上市町広野 2488 (〒930-0412 富山県)
TEL 076-472-0170 FAX 076-472-0171 mail info@tee-tee.jp

竹取キッチン

エネルギーを足す暮らし

「ごちそうの具」は食物繊維豊富な幼竹を中心に、体に健康と活力をもたらす様々な食材からできています。「具」であることで様々な料理に合わせることができ、手軽に食生活に取り入れることができます。満足感だけではなく、エネルギーを足す「ごちそうの具」を暮らしに取り入れてみませんか。

ごちそうの具 LINEUP

<p>火鍋風 Cantonese hot pot</p>	<p>花山椒香る 麻辣風味 黒木耳は「血の巡り」、クルミは「アンチエイジング」薬味たっぷり辛味食材は体を温め代謝をアップ。 ニンニク……冷気改善、代謝アップ、生薑……発汗作用、風邪予防 冷え性改善 花山椒……冷え性改善 通りアップ 黒木耳……貧血に、血の巡り 胡麻……便秘解消 アンチエイジング</p>	
<p>ねぎ味噌 Japanese hot sauce</p>	<p>香ばしさと和の深み 体を温める葱と味噌と、潤い効果の高い白ごまで免疫力アップ。 葱……発汗 冷え性改善 味噌……冷え性改善 白ごま……便秘解消 潤いアップ 唐辛子……めぐりアップ 代謝アップ</p>	
<p>アンチョビトマト Anchovy tomato</p>	<p>オリーブ香る 本格イタリアン 「血の巡り」によりアンチョビとトマト、「血の巡り」によりローズマリーを合わせ、めぐりアップ。 トマト……血の浄化 潤いアップ アンチョビ……血のめぐり ローズマリー……血の巡り</p>	

上市町の食卓へ

幼竹 上市町産 竹採用

つるぎ竹菜

竹取キッチン TAKEKUCHI KITCHEN

富山県上市町の聖山で、育ちすぎたタケノコを収穫した美味しい「竹菜」に加工しました。

しょうゆ昆布
名水百選「穴の谷霊水」を使用した穴の谷醤油と昆布を合わせた郷土の味。

ゆず塩こうじ
ゆずが響る上品で爽やかな塩こうじ味。

おいしく食べて環境を守る！

まだ残るかい 幼竹の収穫で 伐採加工しています。

竹採を節減すると 水やを枯らし山を食する 竹菜が撮ります。

この調剤した 幼竹を加工！

白萩地域山村活性化協議会
【お問い合わせ】
株式会社ティー・ツリー・コミュニケーションズ
930-0412
富山県中新川郡上市町広野 2488 (〒930-0412)
TEL 076-472-0170 FAX 076-472-0171
mail info@tea-tree.jp

《今後の活動》

- ・ 収穫体験（加工）
- ・ 試食会の開催
- ・ 料理教室の開催
- ・ アレンジ提案コンテスト（仮）
- ・ 飲食店様での活用のご協力依頼

など

県東部

上市産メンマ商品化

里山の駅 運営会社



上市産の竹を利用して作った新商品

上市町の里山の駅「つるぎの味蔵」を運営するティー・ツリー・コミュニケーションズ(同町広野、茶木勝社長)は、上市産の幼竹でメンマを作った。同社や住民、町などでつくる白萩地域山村活性化協議会が進める地域振興策の一環。メンマにできない固い部分を有効活用した食品「いちごの具」も完成。12日に同駅で開くイベント「味蔵の雪フェス」で披露する。

商品化の取り組みは約5年

前から始まった。荒廃した竹林を中山間地の活性化につなげるため、メンマを上市発の新たな食材にすることを思い

付いた。

昨年4月に試行錯誤の末、試作品が完成。常温で長期保存できるよう改良した。メンマの商品名は「つるぎ竹菜」。

(柵高浩)

12日 イベントで披露

穴の谷盛水を使った穴の谷しよゆと昆布を合わせた味と、町産ユズが香る塩こしょう味の2種類を用意した。

地元住民らによるチーム「竹取キッチン」も結成され、メンマに使えない固い部分の活用を考えた。約5mm角のサイコロ状に切り、和洋中それぞれの味付けを施したレトルト食品に仕上げた。リーダーの槻富美恵さんは「普段のおかずに合わせれば、グレードアップできる」と言い、アレンジレシピも紹介する。

12日のイベントで、訪れた人たちに試食してもらう。他にも、上市産黒毛和牛や町特産サトイモが入った鍋、限定スイーツなども販売される。午前10時からで、商品がなくなり次第終了する。

3月に東京のイベントに参加した後、本格販売を開始。2023年度は町内を中心に伸びた幼竹の買い取りも検討する。茶木社長は「メンマを新たなブランドに育てたい」と意気込んだ。



FOODEX JAPAN 2023

令和5年3月6日～10日





問い合わせ

白萩地域山村活性化協議会/竹取キッチン
担当 茶木

930-0412

富山県中新川郡上市町広野2488（つるぎの味蔵内）

TEL 076-472-0170 FAX 076-472-0171

mail : info@tea-tree.jp