

和歌山、食用化で特産狙う

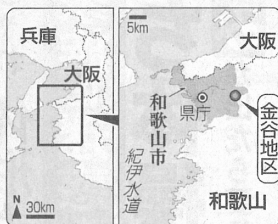
和歌山市の一般社団法人

「わかやまインフィニティ」が、タケノコよりも成長し一般的には食用にしない竹をメンマに加工し、ご当地料理の和歌山ラーメンと連動させて特産品にしようとしている。代表者の橋本光代さんは「自然と共存できるサイクルを生み出した」と語り、竹林が荒れることで土砂崩れや生態系の破壊が生じる「竹害」の予防につながるのも目的だ。

メンマには通常、中国南部の「麻竹」というタケノコが用いられる。橋本さんらは、日本の「孟宗竹（もうそうちく）」や「真竹」で、タケノコと呼ぶには大きすぎるくらいに成長してしまった「幼竹」と称されるものを原料にする。

橋本さんによれば、3～4月に地面から頭を出したタケノコは、放置すれば、その年の6月ごろには地上2メートルにまで達してしま

土砂崩れなど竹害防ぐ



「わかやまインフィニティ」が加工したメンマ「紀州竹菜」



うという。「だが、それくらいの長さの幼竹も、節の部分以外は比較的、軟らかい。丁寧にゆでて手間を掛ければ食べられる」

特産品開発のきっかけは、和歌山市の金谷地区で竹林整備に携わっていた知人からの相談だった。伐採

した幼竹の活用を模索する中でメンマ加工への可能性を知り、2019年、法人を立ち上げた。

先行していた福岡県の会社から加工のつづきを学び、試作を重ねた。こりこりとした歯応えの納得できる食感に仕上げるための、ゆでる時間や温度の最適解をつかんだ。「紀州竹菜」と名付け、小売り用のパッケージもデザインした。

次の目標は、販路の開拓。法人のメンバーらは「メンマを生かした新しい料理を提案することが大切だ」と、新たなレシピ作りに励む。ラーメンの具材以外にも、いろいろな食べ方ができることを伝えるためだ。橋本さんは、地元商工会議所で物産展の企画運営に長く携わった経験も、生かそうとしている。

原料は今のところ、金谷地区で伐採したもののみ。橋本さんらは「幼竹を探ることで竹林が整備され、竹害リスクの低減につながる」と訴え、協力者を募っている。