

近畿

和歌山

▶和歌山支局
〒640-8154
和歌山市六番丁43
ハビネス六番丁ビル7階
TEL073-422-1783(平日9時~21時)
FAX073-435-3018
Eメール:
wakayama@sankei.co.jp
販売・配達に関するお問い合わせ
TEL06-6683-9395
(平日9時~19時、土日祝日9時~17時)

日曜日は近畿の話題も
日曜日付の地域ニュース面
では、題字を「近畿(和歌山)」に変更し、近畿の他
府県の話題も紹介します。

新型コロナ

帰国者・接触者
相談センターの案内
(QRコード)

〈感染症専用相談窓口

県庁健康推進課

073-441-217

紀州特産品へ、新レシピも

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
いものをメンマに加工し、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(55)は「自然と共存できるサイクルを生
み出したい」とも語り、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。

「竹害」リスク低減に

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」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
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、柔らか
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



中でメンマ加工の
を知り、2年前に法人を立
ち上げた。
先行していた福岡県の会
社から加工のこつを学び、
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、地元の商工
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「幼竹を採る
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。

コノケタ大長 加工にメンマ

メンマ「紀州竹菜」を持
つ「わかやまインフィニ
ティ」代表者の橋本光代
さん



メンマ

タケノコをゆで、乾燥させたり塩漬けにした

りして発酵させた保存食。食材輸入販売を手掛ける丸
松物産(東京)などによれば、発祥地は台湾。明治時
代後期に中国大陸から渡来してきたとされる。日本で
流通する大半が、中国の原料で現地生産されている。
ラーメンの上のにのせる食べ方は日本で広まったとい
う。漢字では「麵麻」などと表記される。