

関西

くろすろーど

特産品へ竹害も予防

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。

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つた「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、試作を重ねた。こりこりとした歯ごた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。

和歌山 長大タケノコをメンマに



「わかやまインフィニティ」が加工したメンマ「紀州竹菜」

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。

クリック

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、発祥の地は台湾。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。

