



大崎町協力隊通信 vol. 21

伊藤剛です。竹林整備として行っているメンマづくり(純国産メンマ)。今回は塩蔵メンマづくりを宮園地域と持留地域で実施しました。大崎町のメンマを食べて竹林整備！

新しい春の風物詩塩蔵メンマづくり

宮園地域の春の風物詩は塩蔵メンマづくりです。タケノコ以上、竹未満の2m弱までのタケノコを幼竹といって純国産メンマの材料にします。宮園地域ではこの幼竹を収集し、下の硬い部分を取り除き、穂先と元部に分け、茹でて、塩漬けにして樽に保存しています。およそ半日の作業ですが、人の都合にあわせるのではなく、竹の成長にあわせて作業日がランダムに決まります。

今期は全国的には竹の子は裏年と言われましたが、宮園地域では例年の倍以上の取れ高となりました。

それはこの1年、宮園地域で竹の勉強会をしたことも大きいかもかもしれません。竹の種類、竹の年齢、竹の生態、持続可能な竹林整備について学んだことで、順調にタケノコが育ったのかもしれないと思えました。

幼竹をあちこちから集めようと竹の駅宮園構想も掲げましたので、メンバーさんの自宅から幼竹を軽トラに載せてくる姿も見えました。その成果で昨年との倍の塩蔵メンマをつくることのできたのではないかと思います。



宮園で幼竹の収穫

もちっこもメンマづくり

持留地域では、初の試みで子どもたちと一緒にメンマを作ってみました。

竹林に出かけるだけでテンションが上がる子どもたち。まずは、どこに幼竹があるか搜索！ 見つけたら切っていくます。簡単に切れるのでみんな切りたがりますが、「これはもう竹です」というものも結構ありました。

竹林から持ち帰った幼竹は皮をむいてから、20cmごとに切り揃えるために集中しました。そして茹でること1時間。

その後は、ひとまず樽に入れて、塩蔵メンマにするところで、作業は完了！ とっても楽しく作業ができました。

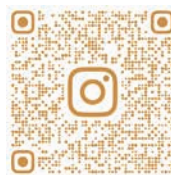
どういう味付けのレシピにするかは、また相談です。



幼竹切ります

大崎町の竹林を活用しよう

塩蔵メンマづくりは「食べる竹林整備」です。一緒に参加してみたい方がいらっしゃればお問合せください。



大崎町地域おこし協力隊

【お問い合わせ】 大崎町 農林振興課 林務水産係 担当:鶴野、西野 ☎476-1111(平日8:30～17:15まで)