

伊藤です



# 大崎町協力隊通信 vol. 36

## 大崎町で広がる純国産メンマづくり!

美味しく食べて竹林整備が合言葉

<p><b>宮園</b></p> <p>【元祖】 【3年目】</p> <p>貫禄の<b>250kg</b>の塩蔵メンマを製造。地域のメンマづくりを牽引。</p>	<p><b>持留</b></p> <p>【交流】 【2年目】</p> <p>「もちっこりのおうち」に集合。親子参加など、誰もが体験できるイベント。新たな地域づくりの形。</p>	<p><b>大丸小学校</b></p> <p>【教育】 【はじめて】</p> <p>「竹の秘密」を学んだ6年生が中心となり、5年生を交えた18名で初のメンマづくりに挑戦。</p>	<p><b>野方</b></p> <p>【地域連携】 【はじめて】</p> <p>野方公民分館が主導。野方改善センターの加工調理室で幼竹を茹でる、新たな地域連携の形。</p>
--	--	---	---

## 大崎町で広がる純国産メンマづくり!

放置竹林の解決策として注目されている「純国産メンマづくり」。大崎町の中でも年々取り組みが広がり、今年は4団体が参加しました。

### 宮園

元祖竹林整備の宮園地域は3年目になるメンマづくり。貫禄の250kgの塩蔵メンマをつくりました。

### 持留

メンマづくりは2年目になる持留。持留の「もちっこりのおうち」に集まってつくりました。親子参加やどなたでもメンマづくりが体験できるイベントになっています。

### 大丸小学校

令和7年度「竹の秘密」という総合的な学習の時間の授業を1年間経験してきた6年生が中心になってのはじめてのメンマづくり。5年生も交えた18名でメンマづくりを実施しました。

### 野方

野方公民分館が中心になりはじめてのメンマづくり。野方農村環境改善センターの加工調理室で幼竹を茹でました。

「美味しく食べて竹林整備」を合言葉に、地域ぐるみの取り組みが広がっています。

今後は、それぞれの地域で味付けや食べ方の工夫も進みそうで、

どのような活用が生まれていくのか楽しみです。

活動の詳細はこちらの  
インスタグラムより



【お問い合わせ】 農林振興課 林務水産係(内線506) 担当:鶴野、米永 ☎476-1111(平日8:30~17:15まで)