



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 3 0 日 (火)

発行 館長 加 藤 智 一

メンマを作って放置竹林対策

山形県内だけでなく、全国各地で放置竹林が問題になっています。放置竹林は森林の公益的機能の低下（水源涵養、土壌保持など）、野生動物の住処化による農作物被害、そして土砂災害リスクの増加などを引き起こす深刻な課題となっています。放置竹林が増えた原因はと言うと、所有者の高齢化や所有者不明地の増加が根本にあります。もはや個人のレベルでどうにかできるレベルにない放置竹林が、全国的に問題となっているのです。

そこで、厄介物となってしまった竹林を何とか利用できないものかと、様々な団体や地方自治体が知恵を絞り、竹資源の有効活用を模索してきました。実例をいくつか申し上げると、「竹チップの堆肥化や畜産用敷料として利用する」、「竹炭・竹酢液の製造（消臭・殺菌用途）を行う」、「竹灯籠イベントなど観光資源として活用する」その他、大学や地域団体との連携による商品開発や教育活動により、地域資源の循環利用や雇用創出につながった例もあります。その成功例の一つとして、「メンマ」作りを取り上げてみたいと思います。

ご紹介するのは、南信州（長野県南部）は伊那谷、「天竜川鷲流峡復活プロジェクト」です。皆さんご存じのとおり、天竜川は、長野県の諏訪湖を源流とし、南信州を南下して静岡県、愛知県の一部を経て太平洋へと注ぎます。南信州では、飯田市や下伊那郡などを流れており、地域の農業や生活に深く関わる重要な河川です。竹林整備団体「天竜川鷲流峡復活プロジェクト」では、南信州伊那谷にて竹林整備を行い、竹から生まれる持続可能なコンテンツを様々考えているようでして、その一つが「メンマ作り」です。放置竹林の問題に、頭を悩ませている方々の一助になるかもしれませんので、「天竜川鷲流峡復活プロジェクト」における「メンマ作り」そのレシピをご紹介します。

使用する竹の種類はモウソウチクです。「メンマ」にする竹の長さは約 200cm 以上。包丁の刃で切れる部分を使います（硬いと発酵しても繊維が歯に挟まったりするので）。まず、節を取るために、縦に半分に切ります（穂先部分は、節を抜かずに半分に切ります）。次に茹でる作業に移りますが、茹でる時は、穂先とそれ以外とを分けて茹でます。茹で時間は、幼竹を水から入れて、沸騰後 40 分～60 分ほどです。途

中味見をしてアクの強さを確かめます。茹であがった幼竹はザルに取り、冷水で荒熱を取った後に水を切ります。これを、幼竹の重量 10 に対して、塩 3 の割合で漬け込みます。漬け込んでから約 1 カ月間乳酸発酵させて、その後塩抜きをします。塩抜きは、食べる大きさに刻んだ後に、一晚（約 12 時間）行います。「天竜川鷲流峡復活プロジェクト」では塩抜きした後に味付けをして真空パック処理をして、ラベルを貼ります。美味しい『天竜いなちく』の完成です。

筍料理に比べて幼竹は漬汁の味を強烈に吸います。例えば味噌漬けにした場合、一晚漬けただけで極端にしょっぱくなるそうです。従って、幼竹の甘みや香りを味わうにはできるだけ薄味にした方が良いでしょう。



もしれません。味が濃いものの方が保存期間や賞味期限は確保されますが、ぜひ上記のような観点からもメンマづくりに取り組んでみてはいかがでしょうか。

コフキサルノコシカケ



本日通勤時、霞城公園内を自転車で走行中、ふとニセアカシアの古木の根本に目をやると、それはありました。コフキサルノコシカケは多年生で年々成長する為、大きいものだとカサの直径は 50cm ほどになる非常に大きなキノコです。カサの色は灰色、灰褐色、白っぽい茶褐色などで年輪のような環溝があり、成長期には縁の部分は白っぽくなる事もあります。また、胞子が菅孔より舞い出るので、それを被ると胞子の色であるチョコレート色に覆われます。このコフキサルノコシカケが発生すると木を白く腐らせ、何段にも重なって巨大になる事もあるそうです。座ってもくずれない程の耐久性があり、とても頑丈で壊れにくいキノコです。ちなみに、食用には不向きなキノコですが、漢方薬として使われているそうです。