

CFで先行販売、業務用も提供

西条の放置竹林でメンマの新商品

土砂の崩壊等で全国的に問題となつてゐる放置竹林。身近な食材として有効活用することで課題解決を図ろうと、西条市内の竹林整備で採れたタケノコを原料にしたメンマが商品化された。

手掛けたのは西条市の地域おこし協力隊で、地域の新たな魅力を引き出す商品開発に取り組んでゐる山中裕加さん。ボランティアで竹林整備に参加するなか、収穫したタケノコをメンマに加工する「食べる竹林整備」として企画した。

メンマはタケノコをカットして煮た後、pH管理を行いながら乳酸発酵して製造する。その後乾燥して保存し、加工品は水で戻して調味液等で味付けされる。



「メンマチヨ わたしの瀬戸内レモン」

の皮とメンマをオリーブオイルに漬けたんだもの、スクエアやダイスカット、穂先など一次加工した調理用メ



「調理用メンマチヨ」

ンマの2種類。

オリーブオイル漬けはレモンの香りがしつかりと残り、塩や無添加のコンソメ等で味付けし、おつまみとしても楽しめる。調理用メンマは部位や形状ごとに分けることで料理に応じて使いやすくした。現在クラウドファンディング「Make a ke」で先行販売中で、業務用も取り扱う。

山中さんは「メンマづくりはアクションを起こしたい人たちが参加することができ、その地域に見合った竹林の整備につながる。3年後には新しいフレーバー等を加えた10種類のメンマを、各地の竹林整備を行う人たちと一緒に商品化していきたい」としている。

face 顔