

報道関係者 各位

県産モウソウチクによるメンマ開発に向けた食味アンケート調査の実施について

森林研究研修センターでは、収穫や手入れの遅れによる竹林荒廃の防止と地元生産者の収益向上を図るため、伸びすぎて収穫できなくなった県産モウソウチクの新たな活用方法として、地元企業との連携により県産メンマの商品化に向けた研究を行っています。

このたび、県産メンマの試作品が完成したことから、今後の商品化に向けて一般の方々から試食していただき、感想をお聞きすることになりました。

つきましては、当日の取材と県民への周知について御協力くださるようお願いいたします。

記

- 1 日時 令和5年10月21日（土） 午後1時30分から
- 2 場所 山形県総合運動公園 山形県林業まつり会場 森林研究研修センターブース（別紙参照）
- 3 内容
 - ・研究の概要について簡単に説明したのち、県産モウソウチクから作ったメンマと一般的に食べられている中国産麻竹（マチク）から作ったメンマを実際に食べ比べしていただきます。
 - ・できるだけ幅広い年代の方から食べていただき、味や香り、歯ごたえなどの簡単なアンケートに答えていただきます。
- 4 その他 試食用のメンマは40食程度となりますので、取材の際は早めにお越しくくださるようお願いいたします。
なお、この調査は21日（土）のみとなりますので、ご承知ください。
研究の概要については別紙をご覧ください。



【問い合わせ先】

山形県森林研究研修センター

担当：研究企画部長 渡部 公一

TEL:0237-84-4301 FAX:0237-86-9377

○ 研究の概要

別紙

庄内地域の春の味覚である孟宗筍は、県内で約 140ha が栽培されており、年間 160 t が出荷されています。その一方で、モウソウチクは成長が早く、適正に収穫、管理されないと、竹の本数が増えてすぐにやぶとなるため、全国的にも竹林の荒廃が問題となっています。県内でも高齢化や労働力不足により、収穫や手入れが追い付かない竹林が増加しています。



- ・収穫が遅れるとタケノコが伸びて出荷できない → **そのまま竹になる**
- ・竹の本数が増えすぎると**タケノコは出なくなる**

- ・古い竹は折れ・倒れて**やぶになり、荒廃**する
- ・元に戻すのは**すごく大変**

そこで、伸びすぎて出荷できなくなったタケノコの用途を開発するため、県産モウソウチクによるメンマの加工に取り組んでいます。国産タケノコによるメンマの取組は他の地域でもいくつか始まっていますが、トップクラスのメンマ製造のシェアを持つ県内企業と共同で科学分析を取り入れた商品開発を行い、竹林荒廃の防止と山形のラーメン文化の発展のため特産化を図っていきます。



モウソウチクの収穫からラーメンまで

◆会場ガイドマップ◆

