

幼竹を利用し、メンマ作りをしてみませんか？ (宮城県気仙沼地方振興事務所)

管内には、モウソウチク(孟宗竹)やマダケ(真竹・唐竹)の竹林が数多くあります。竹林の活用を目指し、気仙沼市内松川の方々の御協力の下、メンマ作りをしました。試作品段階なので、まだまだ改良の余地はありますが、皆さんも作ってみませんか？加工の情報共有を図り、将来はラーメン店にも出荷できるようにしたいと思います。



塩抜きし、ごま油と醤油などで味付けしたもの

幼竹の収穫

3~6mほどの幼竹の梢端部を振り、収穫します。



折損収穫



収穫状況

皮むき・カット



皮むき



節をカットしてスライス



後の作業がしやすいようにカット

ボイル・塩漬け



鍋で1時間30分程煮る。
赤いのはタマネギネット



塩漬けして3ヶ月経過の樽

今後の課題

今年は塩漬け発酵させた後、乾燥工程を加えて更に完成に近づけて行く予定です。

県では、ラーメン店への出荷ができるよう生産者と連携し、改良を加えていきたいと思っています。

まずは、メンマ作りにチャレンジしてみてください！！