

## プレスリリース

令和8年5月27日

森林研究研修センター

報道関係者各位

伸びすぎたタケノコからこだわりメンマをつくろう！

～竹林の荒廃を防ぐため、「乾<sup>ほし</sup>タケノコ作成マニュアル」をつくりました～

孟宗タケノコは、山形の春の味覚を代表する旬のごちそうですが、近年は生産者の高齢化等によりタケノコの採取が追い付かず、高密度のヤブになって、荒廃する竹林が増加しています。一度ヤブになった竹林からは次第にタケノコが出なくなり、それを元に戻すのは容易ではありません。

そこで、山形県森林研究研修センターでは、収穫できずに伸びすぎたタケノコを有効利用するため、「乾タケノコ作成マニュアル」をつくりました。山形県産の乾タケノコから、ラーメンの名脇役であるメンマを作ることによって、地産地消にもつながります。通常のメンマは、外国産のマチク（麻竹）を発酵させて作られますが、乾タケノコからつくと、サクサクした歯ごたえになります。

このマニュアルを活用して、本県産の乾タケノコが出荷・利用されるよう、生産者の皆様に普及していきたいと考えていますので、是非取材くださるようお願いいたします。

「乾タケノコ作成マニュアル」

HP アドレス：<https://www.pref.yamagata.jp/documents/3843/menmamanyuaru.pdf>

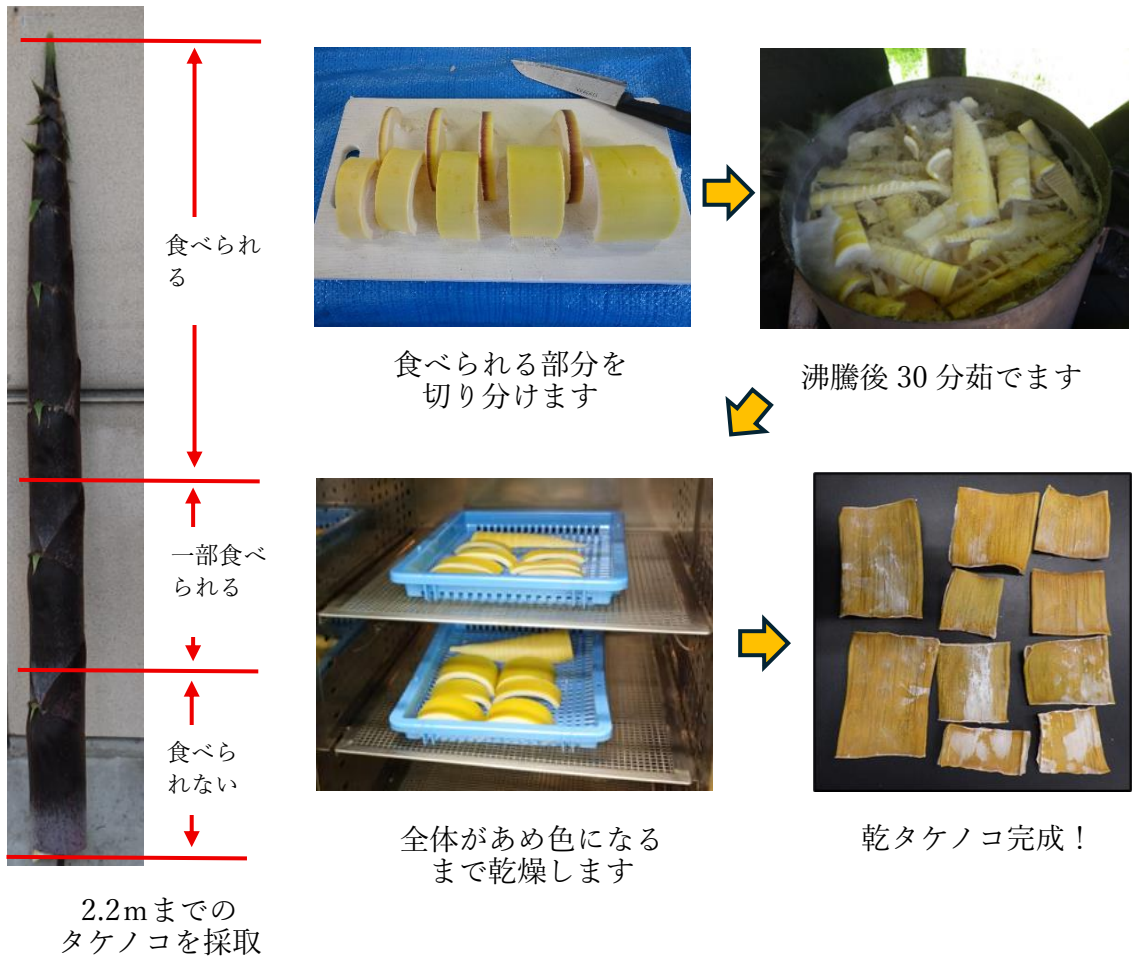


### 【問い合わせ先】

山形県森林研究研修センター

担当：研究企画部長 藤城 彰人

TEL:0237-84-4301



### 県内ラーメン店 10 店舗へのアンケート結果 (試食品サンプルを配布)

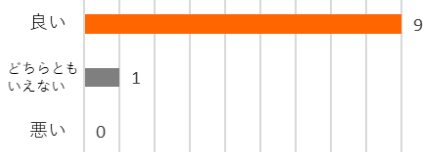
県産メンマの色味(見た目)はいかがですか



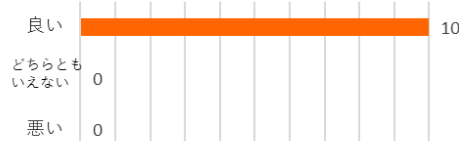
県産メンマをラーメンに使いたいですか



県産メンマの味はいかがですか



県産メンマの食感はいかがですか



- ・ 県内のラーメン店は、自家味付けにも取り組むなどメンマにこだわりが強い。
- ・ 重視する点は、価格、食感、味の順。
- ・ 県産メンマは味、食感、色味とも 100%に近い高評価だった。
- ・ ラーメンに使うかは、価格が合えば、の回答が多かった。

低価格で安定生産できることが課題