

『食の都庄内』旬だより



【孟宗竹メンマ】

1 はじめに

ラーメンのトッピングとして、普段見慣れているメンマですが、国内で流通しているものは、ほとんど海外産（中国など）です。そこで、貴重な庄内産のメンマとして、鶴岡市と遊佐町で作られている「孟宗竹メンマ」をご紹介します。

2 庄内地域の孟宗竹メンマ

庄内地域は県内有数のタケノコ（孟宗竹）の産地です。年間生産量は158tで、（R4 特用林産物生産統計調査）県内生産量の98%を占めますが、生産者の高齢化などにより生産量は年々減少傾向にあります。

放置された荒廃竹林の整備を進めるための一つの手段として、伸び過ぎたタケノコを活用したメンマ作りが6年前から行われています。

3 孟宗竹からメンマができるまで

4月中旬から5月中旬までは旬のタケノコを生鮮で出荷しますが、それ以降の6月中旬頃まで、約1.5~2.0mに伸びた孟宗竹を収穫しメンマを作ります。作り方は様々あり、茹でたタケノコを塩蔵、発酵、乾燥させる等の方法を組み合わせます。その後、塩抜き、味付けしてメンマの完成です。

4 おわりに

この孟宗竹メンマは、鶴岡市内や遊佐町内のラーメン店で提供されています。輸入メンマに比べて鮮やかな黄色で、張りがありながらも歯切れがよい食感です。また、お土産用の商品はインターネット、道の駅ふらっと、庄内観光物産館等で秋以降に販売される予定です。

庄内地域の孟宗竹の新たな活用方法として、メンマ作りを孟宗竹生産者の方々に普及し、孟宗竹の消費拡大と地産地消、竹林整備に繋げていきたいと考えています。