2025 年竹林整備活動報告

2025年度の竹林整備からのメンマ作りが4月22日(月)よりはじまりました。

今年度はより多くの方にこの活動にふれていただく機会をつくりたいと考え、ちば銀商店株式会社様の主催された小湊鐡道沿線のイベント『たすきプロジェクト』にも参加させていただき、多くの方に体験をしていただきました。

千葉の自然環境を大切にする身近な一歩として、昨年よりも多くの方にご参加いただきま したことを心よりお礼申し上げます。

環境の保護と合わせて、旬の大切な食材としても楽しんでいただくことでより関心を持っていただけるように今後も続けて参ります。

合わせて収穫した竹の子を使用して千葉ならではの味の商品化も進めて参ります。

今期の伐採は18トン、約4.3トンが製品となる予定。















竹切物語(メンマ) グループ会社小川屋 味噌店の発酵の技術 を用いて仕上げた千 葉ならではのメンマ





竹炭カレー 竹炭を使用し仕上げ た真っ黒なカレー。

竹林整備に参加頂いた方には放置された竹林が現状どのようになっているかを知ってもらい、伐採からメンマ加工の際の塩漬けの工程までを体験していただいた。体験後は筍ごはんなどで昼食を召し上がっていただくなど旬の素材としても楽しんで頂きました。

竹の子は年毎に収穫量の差がでてしまうこととシーズンが 4 月下旬から 5 月の上旬のわずか 2 週間に限られる。

伐採した竹の子を使用して千葉 ならではの商品開発にも積極的 に取り組んでいます。