

# ちよし 知りくわな

取材で分かった意外と  
知らない「ツウな情  
報」を、お伝えします

## タケノコの産地を再生する

### 🔍 こんなところにカブトムシ!?

桑竹会の整備する竹林では、あるものがよく見つかります。それは、なんとカブトムシ!

竹の葉で出来た腐葉土や堆肥はかなり栄養価が高く、また、発酵して温かくなっているため、カブトムシの幼虫の育成にとって最適な環境なのだとか。



3年ほど前には竹林で見つかったカブトムシの幼虫を小学校へ配ったそうです。カブトムシの幼虫がほしい!という人は、桑竹会ホームページ (<http://www.souchikukai.com/>) から桑竹会へご連絡ください。

### 🔍 桑名のタケノコがおいしいワケ

桑名のタケノコはやわ



イラスト 市民編集員  
櫻井 暁子

らかく甘みがあつておいしいと定評がありますが、それには理由があります。桑名の播磨地区へ導入された京都の孟宗竹が成長したことで、桑名のタケノコはおいしいのではないかと言われています。そして桑名でも土壌が合つてうまく育つことや、農協を中心にブランド化を進めたこと、何より農家さんが丹精込めて育ててきたことで、毎年おいしいタケノコができているのです。

「竹」の「旬」と書く「筍」はまさに今が旬です。ぜひ、桑名産タケノコをご賞味ください!

## 市長がふれる!

# 本物力

No.04  
タケノコの産地を再生する



今月の特集は「タケノコの産地を再生する」です。

NPO法人桑竹会が管理する竹林を訪れ、竹林整備についてお話を伺いました。

市内には、あちらこちらに竹林があります。整備された竹林で採れた桑名のタケノコはやわらかくて甘みがあり、名古屋や京都などに出荷され高い評価を受けています。

その一方で、荒廃した竹林も増えていきます。持ち主の高齢化などにより放置竹林が増え、また竹の繁殖力が非常に強いために、里山や農地を侵食する被害が増加してい



粉碎機を使って竹をチップにする作業を体験。大変!

るのです。こうした問題を解決するため、平成21年にNPO法人桑竹会が設立され、放置竹林の整備や竹の魅力を広める活動が始まりました。

竹林を放置すると、竹が生い茂ってしまい、倒れた竹が足元に散乱して山に入ることも困難になってしまいます。しかし桑竹会が管理している

竹林は、適度に間伐されたおかげで、地面に陽の当たる場所ができ、再びタケノコがとれる山として復活しています。ここまで整備するのに3年かかったそうです。

一番大きな課題だったのは伐採した竹の処理。竹をそのまま運び出して加工するのは非効率なので、その場で粉碎機を使って竹を粉碎しチップにします。これまでは土に帰していましたが、今では民間企業とともに竹チップを原料とした商品開発も行われるようになりました。竹を

使った商品は自然界でも分解されやすいことから、プラスチックにかわる材料、いわゆるバイオマスプラスチックとして期待されています。プラスチックによる海洋汚染は地球規模の大きな課題ですので、桑名の竹がこういった世界の課題を解決する一助になるとうれしいですね。

竹林整備以外にも、毎年秋に桑名西高校と開催している「桑西・竹の十三夜」や、桑名工業高校と連携したプロジェクトも開始されるなど、次世代に竹の良さを伝える活動も行われています。

桑竹会の活動は、里山を守るだけでなく、桑名の竹の魅力やその価値を高めるもので、桑名の本物力を一歩先に進める活動だと実感しました。市としても「みえ森と緑の県民税」を活用しながら、活動を支援していきたいと思