



竹に関する連携協議会

ニュースレター

No. 8

2019. 8

本協議会は、竹に関する団体や個人の有機的な幅広い交流を図ることを目的とし、竹に関する情報の提供やイベント開催などを鳥取県内の産学金官民の各機関で連携して行っています。

巻頭言 会長 佐野 淳之 (森林教育研究所 所長 元 鳥取大学農学部教授)

平成 24 年 (2012) から始まったこの協議会も 7 年が経過しました。恒例となっている竹利用フェスティバルや竹のバスツアーなどを通して会員のみならず一般市民に対しても竹の生態や管理、利用について理解を深めてもらう活動をしてきました。今年度は特に竹の利用が盛んな九州で活動されている竹イノベーション研究会 (BIG) に参加して先進的な事例を多く知ることができました。先日も東京で行われた BIG 東京支部の講演会や農都会議バイオマス部会で竹に関する研究事例や樹木医としての竹利用などについて勉強させていただきました。これからも会員の皆様におかれましては、ますます情報交換を活発にして竹林問題の解決と竹材の活用を推進していきましょう。



※竹イノベーション研究会：2012 年 6 月福岡大学を拠点に、竹に関する資源の有効利用や商品化の研究開発、ビジネスネットワークの構築などを目的に、竹の用途開発普及を進めるための全国規模の研究会が発足したものです。
<http://bamboo-big.com/index.html>

■「竹利用フェスティバル2019」を開催しました

- とき：平成31年2月23日 (土)
- ところ：とりぎん文化会館 (鳥取市尚徳町)

✓ 講演会では、福岡大学工学部 佐藤教授から「福岡発、竹材の新規用途開発の取組みについて～竹イノベーション研究会 (BIG) の取組～」と題して、BIG 会員による竹材の新規用途開発の取組について、鳥取大学工学部 星川教授から「竹繊維のバイオマストイレ用資材としての適性評価と災害時の糞尿及び生ごみ処理への応用」と題して、竹繊維の活用可能性について講演いただきました。



【福岡大学工学部 佐藤教授】



【鳥取大学工学部 星川教授】

- ✓ また、世界中で活躍する尺八演奏家 ジョン・海山・ネプチューン氏による尺八に関する講演と演奏をしていただきました。



【尺八演奏家 ジョン・海山・ネプチューン氏】



【講演会の様子】

- ✓ フリースペースでは、竹とうろう製作体験をはじめ、竹を利用する団体による製品展示やものづくりイベントが行われ、多くの方に竹に触れ、利用への理解を深めていただきました。



【イベントの様子】



【竹とうろう作製体験の様子】

■ 2018 竹林整備と竹材利用の体験バスツアーを開催しました

○とき：平成30年10月14日（日）

○ところ：西伯郡南部町阿賀、下中谷ほか

- ✓ 県内から18名が参加して西部地区で実施されている竹林整備と竹材利用の取組を体験・見学していただきました。
- ✓ 参加者は竹の伐採、伐採した竹で食器作り、穂先タケノコを乾燥させて製造する「竹するめ」の製造見学、竹とうろう作りを通じて、竹林について理解を深めていただきました。

体験1 南部町阿賀地内の竹林 ・竹林整備体験（古竹の伐採体験）

体験2 南部町下中谷「こもれび工房」・竹食器作成体験 ・タケノコ汁試食・「竹するめ」製造見学

体験3 南部町下中谷「研修センター」・竹とうろう作成体験



【竹林整備体験の様子】



【昼食：タケノコ汁試食】



【竹とうろう作成体験】



【参加者全員で記念撮影】

■「南部町さくらまつり 2019」で「竹あかり」が点灯されました

- ✓ 南部町は、ゆったりと流れる川や山々に囲まれたのどかな町です。町内を流れる法勝寺川の土手沿いには約 430 本の桜並木が続き、のんびりと散歩をしながら自然を満喫することができます。
- ✓ 桜の開花にあわせて開催される「南部町さくらまつり」で、祭りの期間中土手に手作りの竹灯籠（竹あかり）1,000 個を並べて点灯し、ぼんぼりによるライトアップと合わせて夜桜を彩りました。
- ✓ 「竹あかり」は、地元で竹害が問題になっている竹を活用し、町長を始め、町民ボランティア、観光協会、役場職員などで制作したものです。
- ✓ 今回が初の試みでありましたが、大変な好評を博し、週末には例年の倍となる約 15,000 人にご来場いただきました。



お知らせ

竹に関する連携協議会主催のイベントを紹介します。

■竹に関する研究・先進技術講演会

国内の竹に関する最先端の研究の状況について、研究者から直接発表していただきます。

【日 時】：令和元年 10 月 18 日（金）15:30～17:00 【場 所】：鳥取大学広報センター スペース C

【仮 題】：広がるタケの生態特性とその有効利用への道

国立研究開発法人 森林研究・整備機構森林総合研究所関西支所 研究専門員 鳥居 厚志 氏

■竹利用フェスティバル

竹材利用に関する取組を紹介する講演会や、竹製品の展示・販売・製作体験の機会を通して、竹材の活用や竹林整備への見識を深めていただきます。

テーマ：「竹と食 ～ 竹の子を食べて語ろう竹問題 ～」

講演：「国産メンマ開発の取り組み」福岡県糸島市 糸島コミュニティー事業研究会 ほか

【日 時】：令和元年 12 月 8 日（日）10:00～（講演は午後を予定）

【場 所】：とりぎん文化会館（鳥取市尚徳町）

タケノコ料理レシピ

～穂先タケノコを食べて減らそう

放置竹林！～

中部とっとりタケノコ振興会主催の穂先タケノコ料理コンテストでグランプリに輝いた料理のレシピを紹介します。

穂先タケノコのディップ クラッカー添え

グランプリ



クラッカー

◆ 穂先タケノコ	20g
◆ 薄力粉	30g
◆ サラダ油	8g
◆ 粉末コンソメ	1g

- ① 穂先タケノコを水洗いし、2cm 幅に切り、繊維に直角に薄切りにする。
- ② ボールに小麦粉・タケノコ・サラダ油・粉末コンソメを入れ、ひとまとめにする。
- ③ ラップの上で②を 12cm×16cm 程度、3mm厚に伸ばし、3cm×4cm の大きさに 16 等分にする。
- ④ 180 度に予熱したオーブンで③を 15 分程度焼く。

ディップ

◆ 穂先タケノコ	35g
◆ クリームチーズ	45g
◆ 冷凍ほうれん草	8g
◆ 素焼きアーモンド	6g
◆ 甘酢らっきょう	5g
◆ 粗挽きごしょう	少々
◆ とろけるチーズ	10g

- ① 穂先タケノコを水洗いし、繊維方向に 4cm の長さに薄切りする。
- ② 素焼きアーモンド・水洗いした甘酢らっきょうはみじん切り、ほうれん草は 2cm に切る。
- ③ ボールにクリームチーズ、①、②を入れ、クリームチーズが溶けるまで湯煎に掛けながらかき混ぜる。
- ④ ③を耐熱皿に入れ、とろけるチーズをのせ、220 度のオーブンでチーズが溶けるまで加

穂先タケノコとは



- 2～3mに伸びた孟宗竹の上部50cm程度を利用
- 地下茎を掘り起こすタケノコに比べて採取が容易
- 普通のタケノコより柔らかく、風味がある
- 歯切れが良いのも特徴！
- 先端を切った竹は後に枯れることから、**放置竹林の拡大防止**やタケノコ採取後の**竹林管理**にも繋がる。

入会の申込み、ニュースレター、パンフレット等のご請求、竹情報の提供は、下記までご連絡ください。

竹林整備と竹材利用に関する鳥取県連携協議会 事務局
鳥取県農林水産部森林・林業振興局県産材・林産振興課（担当：前田、稲井）
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目 220
TEL：0857-26-7264 FAX：0857-26-8192
E-mail：kensanzai-rinsan@pref.tottori.lg.jp

