

楽しい竹林整備で、美味しい国産メンマをつくる

**メンマチヨ** Project

収穫Partner\_2024

募集概要



# もくじ

01	はじめに	・・・ p02
02	パートナー提携までの流れ	・・・ p03
03	収穫・加工フロー（工程）	・・・ p04

楽しい竹林整備で、美味しい国産メンマをつくる「メンマチヨProject」では、

共に収穫作業を行なってくれるパートナーを今年も募集します！

全国各地、津々浦々、ぐんぐんとその規模を拡大する竹林は、その強靱な成長力でエリアの生態系を破壊し、土砂・土壌崩壊の危険性を高めていると言われています。

幼い頃に駆け回ったどこにでもありそうな里山の風景は、少しずつ、確実に形を変えていました。

「私に出来ることはなんだろう。」そんな開発者の想いを乗せて2020年に始まったメンマチヨProjectは、たくさんの方の力を借りて原材料の収穫パートナーの募集ができるところまで来ました。

「国産メンマ市場をきちんと産業にする」

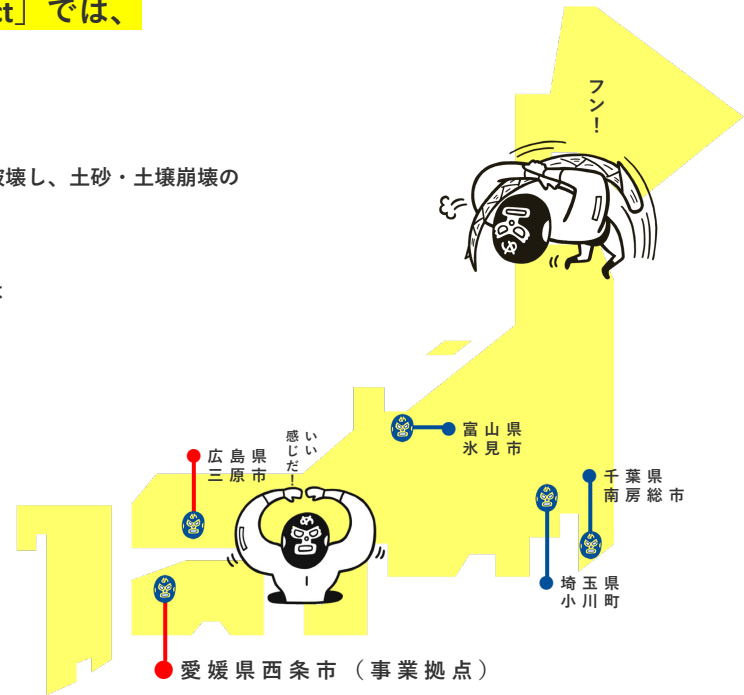
そのために、ここから更にたくさんの方の力を借りて形にしていきたいと思っています。

全国には竹林問題以外にもまだまだたくさんの地域課題があります。

メンマチヨProjectの拡大が、竹林問題や自分の関わる地域の課題に目を向けるきっかけになること、そして、各地域で地域課題に取り組む現場の皆さんの一助になれるよう、この先も進めて参ります。

竹林を救うニューヒーロー、メンマチヨの4年目の戦いに向けて

ぜひ皆様のお力をお貸しください！



(図：2023度メンマチヨ収穫作業実施地域)

メンマチヨProject 問い合わせ先 | hinel (ヒネル) 山中 | E-mail: [info@hinel-with.me](mailto:info@hinel-with.me) | 住所: 愛媛県西条市大町265-1パーラー〇〇 | Instagram: [@menmacho](https://www.instagram.com/menmacho) |

受賞歴 | 第19回オーライ! ニッポン大賞ライフスタイル賞、2022年日本ギフト大賞、第18回 三浦保環境賞 特別賞

01

応募は11月末まで

## 応募・質疑応答

応募いただいた地域の担当者の方とオンラインミーティングにて事業説明及び質疑応答を行います。

(費用はかかりません)

オンライン

- ✓ 収穫地域の状況や体制等をお伺い
- ✓ 質疑応答

02

原則2月末まで

## 出張レクチャー開催

収穫地域に出向き、候補竹林の確認や関係者向けの説明会等を行います（1泊2日）。

出張レクチャー費

¥50,000

※別途交通宿泊費

現地（収穫地）

- ✓ 収穫予定竹林の現地確認
- ✓ 関係者向け説明会
- ✓ その他地域向け等必要があるもの

03

A日程:4月下旬/B日程:5月初旬

## ワークショップ参加

愛媛県西条市の竹林及び加工場で実際に収穫・加工作業を行っていただきます（1泊2日）。

参加費

¥3,000/人

※交流会費別途

愛媛県西条市

- ✓ 西条市にて実際の作業へ参加（※参加いただけない場合、原則パートナー提携はできません）
- ✓ 作業後の質疑応答会、交流会を開催

必須

04

4月～5月\*

## 現地収穫・加工

納品用の製品の収穫・加工を現地で行なっていただきます。規格に合うものは全て買取り致します。

出張レクチャー費（任意）

¥30,000/回

※別途交通（宿泊）費

現地（収穫地）

- ✓ 自地域にて実際の納品物の収穫加工作業
- ✓ 仕分け、納品

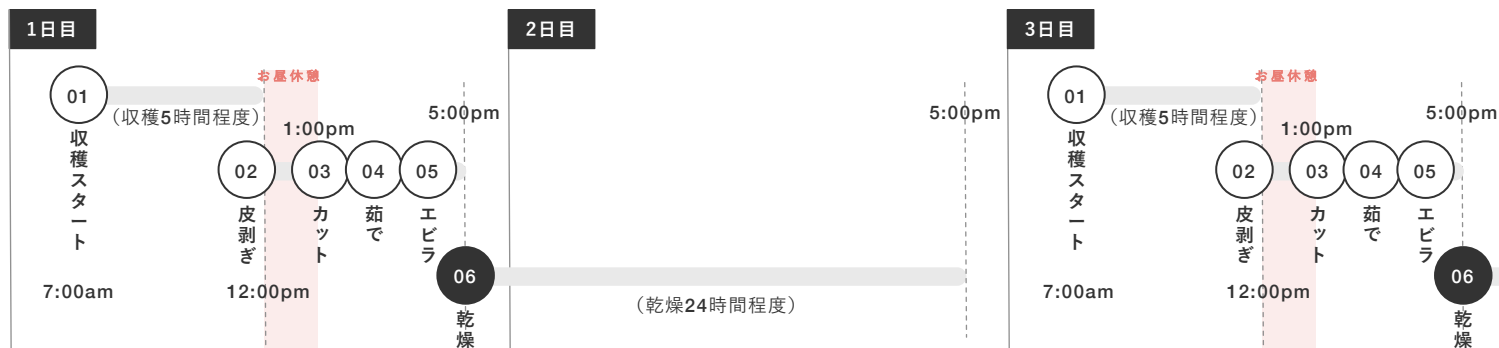
\*地域により異なります。若竹の収穫シーズンは、筍の出荷ピークから2週間弱を目安としてください。

現地収穫・加工まですり合わせ

2日に1回乾燥機※を回し10日稼働したとすると、**1シーズン35～40万円くらいの売上げ目安**です

※本資料に記載の売上、時間、収量等はエビラが30段程度入る一般的な椎茸乾燥機を稼働させた場合の数値です。  
多くの地域で椎茸の収穫シーズンと若竹の収穫シーズンがズレるため、椎茸乾燥を行っている事業者さんと連携することで初期投資を抑えることができます。

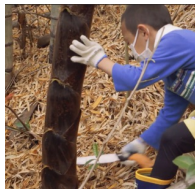
● 3～4人程度のグループでの作業イメージ



● 収穫・加工フロー（工程）：収穫ワークショップの動画は [こちら](#) から

01. 収穫

2メートル以上に伸びたタケノコ（若竹）を伐採していきます。成人3名程度で5時間収穫作業をして乾燥機1台分の収量が目安です。



02. 皮剥ぎ

若竹の外皮を剥いていきます。皮の内側のタケノコは柔らかいので傷がつかないように優しく扱います。慣れるとスピードUP！



03. カット

部位に合わせて規定通りカットしていきます。廃棄となる節の部分と皮は膨大な量になるので竹林に戻してあげるのがベストです。



04. 茹で

大釜で部位ごとに茹でていきます。木端材など燃料費がかからない環境を用意できると経費が削減できます。



05. エビラ並べ

部位ごとに重ならないようにエビラに並べます。一般的なしいたけ乾燥機は写真のエビラが30段入ります。



06. 乾燥・仕分け

乾燥機で24時間程度乾燥を行い、その後4種類の部位に仕分けします。※機械式乾燥機以外での製造は原則受付けしていません。

