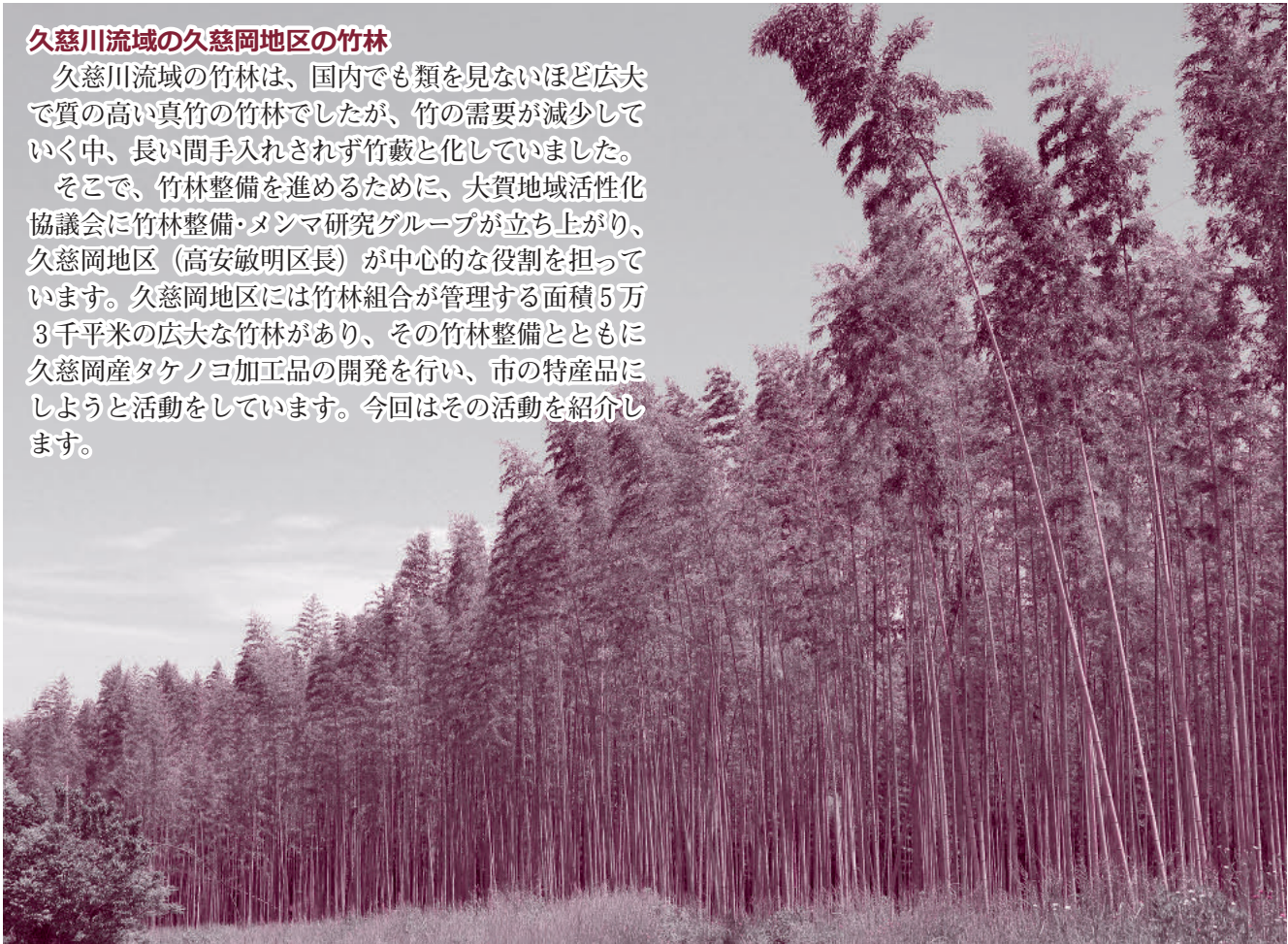


大賀地域活性化協議会 特産品開発研究活動

竹林を整備して商品開発に取り組む！



▲整備された竹林に爽やかな風が駆け抜けます（久慈岡地区）

久慈川の竹林―全国的にも貴重な景観―

久慈川沿いの広大な竹林は、全国的に見ても非常に貴重な景観であることをご存知でしょうか。途切れながらも延々と連なるこの竹林は、私たちのご先祖様が代々整備してきた水害の被害を減らす装置（水害防備林）でもあります。

この竹林は、文政3年（1820）、小倉村の庄屋となった沼田伝蔵氏が久慈川の氾濫に心を痛め、築堤とともに真竹の植栽を進めたことに始まります。

また、辰ノ口村の木村弥次衛門氏も文久2年（1862）、竹を植えて護岸とすることを始めた、と伝えられています。

昭和20年代の世喜村（現在の富岡・小倉・塩原・辰ノ口・照山・小貫地区）の竹林の総延長は8.3km、幅は広いところで120mもあったそうです。

久慈川の竹は、大正天皇と昭和天皇の大葬の際に使われました。斎場に結われた見事な竹垣の竹は、市内

久慈川流域のいくつかの地域から切り出され、使われたのは小倉地域の竹林のものでした。このことから、久慈川の竹がいかに良質で量も豊富であったかを窺い知ることができます。

（出典：広報常陸大宮ふるさと見て歩き）

竹林整備に込められた思い

協議会は、竹林の整備のために狩り取ったタケノコをメンマや竹スルメ、乾燥タケノコにする商品開発にも取り組み、試食会なども開催。将来的には、久慈岡産タケノコ加工品の商品化と流通も目指しています。

また、竹を多く使う伝統行事ワーホイ祭を主催したり、道の駅常陸大宮～かわプラザ～での竹あかり祭にも参加しています。このように竹を日常的に使うことが竹林の整備に繋がり、地域の活性化や道の駅常陸大宮～かわプラザ～を盛り上げることにとなると、皆さん一丸となって活動をしています。



▲荒れた竹林にどんどん生えるタケノコ（真竹）



▲皮を付けたまま成長する若竹



▲包装材に活用できる若竹の皮

竹の魅力と利用価値

整備で切り出した竹やタケノコは、余すところなく利用されます。タケノコは皮付きの新鮮な状態で出荷され調理されます。若竹の皮は岐阜県の包装店で加工され、高級肉の包装紙や料亭で料理の飾りなどとして利用されます。竹は3分割し、竹炭、土留め用の建材、粉碎してチップにします。チップは畑のマルチング材として利用します。チップを畑に撒くと病気に強く美味しい野菜が作れることも実証されています。

竹林整備の継続の難しさ

整備は、約8畳の広さの中に1年目、2年目、3年目、4年目の竹と1年目の竹として残すタケノコ以外のものを刈り取ります。その秋冬に4年目の竹を切るという作業を繰り返します。シーズンの6月は、タケノコの成長が早く、刈り取りが追いつかない状況です。タケノコの平均的な成長は1日約20cm。これまでのタケノコの1日の最高成長記録は120cm。2か月で約15mにもなります。

タケノコは鋏などで刈り取りますが、竹は1本ずつノコギリで切り倒すため、労力と時間が掛かります。

竹林を綺麗な状態で保つためには、多くの人手で整備を続けていかなければなりません。

現在は、大賀地域活性化協議会が整備を進めていますが、継続的な活動と綺麗な竹林の維持が課題となっています。今後、6次産業化を進めるためには、竹林の整備全体に企業の参入なども必要としています。

私たちは、ふるさと久慈川一帯に広がるこの美しい竹林を守りながら、地域資源として活用できるよう、次の世代に確実に引き継いでいかなければならないのではないのでしょうか。

加工研究の試作品の数々



▲メンマ 醤油風味



▲メンマ ゴマ風味



▲竹スルメ ガーリック風味



▲竹スルメ カレー風味

※竹スルメとは、程よく乾燥させたメンマのようなもの



▲取材日に活動していた皆さん。この日は塩原区と富岡区から応援もありました。

毎年5月中旬から6月20日頃まで、道の駅常陸大宮～かわプラザ～・辰ノ口親水公園・肉の駅でタケノコを販売しています。