

放置竹林解消を目指した「気仙沼産メンマ」づくり

1 「気仙沼産メンマ」づくりの概要

近年、問題視されている放置竹林の拡大に対処するための対策の一つとして、新たな地場産品の商品化による竹林の活用を目的として、令和元年度から気仙沼市松川地区の方々と一緒にモウソウチクを使ったメンマ作りを開始しました。

国内流通の99%
が外国産なんだっ
て！！



【メンマが完成するまでの主な工程】

【step 1】幼竹の収穫	【step 2】下拵え・下処理	【step 3】塩漬け・発酵	【step 4】天日干し
			
メンマ作りでは1～5m程度の幼竹を使います。節と節の間の部分を使用するため、ある程度成長しているものを収穫します。	収穫した幼竹は、皮を剥き、節と節の間の部分で包丁が通るくらい柔らかいところを適当な大きさに切った後、1時間程度茹でます。	茹でた幼竹は、約10日間塩漬け（塩分濃度15%）を行った後に、発酵液に漬けて乳酸発酵を約1ヶ月行います。	発酵後、数日間天日干しにより乾燥させて完成です。 なお、使用する場合は、複数回水戻しを行い、味付けを行います。

2 令和6年度までの取組

令和3年度までにメンマの製作工程を確立し、市内の直売所等にて試験販売を行い、令和5、6年度には、完成したメンマを仙台市内のラーメン店が開催したイベントにて、ラーメンの具材として使用していただきました。現在、生産量の増加が課題となっておりますが、手作業の工程が多く、大量生産が困難であるため、生産者数の拡大を目指して取組んでいます。



イベントメニュー「伊達の潮・極」

年度	トピック	収穫量
R1	①気仙沼メンマの商品化に向けた取組開始。②試作品（塩漬けのみ）作成。	22kg
R2	①メンマ作りのパイオニアである大崎市よっちゃん農場に師事。②試作品改良版（塩漬け+天日干し）作成。	39kg
R3	①メンマの製作工程の確立・②試験販売の実施（直売所）	57kg
R4	①夏期の長雨により乾燥不良でカビが発生し全量廃棄。	20kg
R5	①ラーメンイベントでの具材として初使用。②気仙沼市産業まつりでの試食提供・PR活動。	50kg
R6	①松川地区・本吉町・南三陸町の3地点でメンマ作りを開始。②気仙沼合同庁舎直売会で販売	114kg

3 令和7年度取組状況

令和7年度は、令和6年度に引き続き、気仙沼市松川地区に加えて、気仙沼市本吉町狼の巣地区及び南三陸町の3つの拠点でメンマづくりを行いました。また、気仙沼市内の中華料理店に協力していただき、メンマを使用したレシピを考案していただきました。

	気仙沼市	気仙沼市本吉町	南三陸町
作業開始日	令和7年5月26日	令和7年5月29日	令和7年6月2日
生産量	50kg	※131kg	36kg
参加者	6名	20名	6名
主体	気仙沼 地方振興事務所	気仙沼 地方振興事務所	南三陸町生活研究 グループ連絡協議会

※内 31kg をメンマ作り体験会で実施

幼竹の収穫体験
(気仙沼市)メンマづくり講習会
(気仙沼市本吉町)メンマづくり講習会
(気仙沼市本吉町)

あなたも国産メンマづくり始めて見ませんか？

例年、5 月中に気仙沼市及び南三陸町でメンマづくり体験会を開催しており、実際にメンマづくりを体験することが出来ます。

御興味がある方は、下記までご連絡願います。

よろしくお願いします。

<連絡先>

宮城県気仙沼地方振興事務所林業振興部林業振興班（石川）

0 2 2 6－2 4－2 5 3 5（電話）

0 2 2 6－2 4－8 9 9 4（FAX）

ksbrs@pref.miyagi.lg.jp（メール）

