

「平成24年度 とやまの竹資源ネットワーク研修会」の実施

1 概要

放置竹林の再生整備と拡大の防止を図るためには、竹資源の地域利用によって竹林を継続的に管理していくことが重要となっています。このため、竹林所有者や竹資源利用団体などからなる「とやまの竹資源ネットワーク」参加者等を対象に、竹資源の活用推進を目指す研修会を下記のとおり開催しました。

2 日時・場所

- (1) 日 時 平成24年5月20日(日) 9時30分から13時まで
(2) 場 所 南砺市南蟹谷地区竹林及び、石田一郎氏山菜加工施設

- 3 参加者数 22団体(45名)
内訳 22地域31名、その他14名

4 実施内容等(講師：南砺市南蟹谷地区 石田一郎氏、天井一夫氏)

人の背丈以上に伸びたタケノコの先端は「穂先タケノコ」としておいしく食べられるが、これを、商品化し、販売している南砺市南蟹谷地区の取組みについて、以下の内容の研修を、人数を限定して開催しました。

- (1) 穂先タケノコ加工全体研修
自家用に穂先タケノコを水煮加工し、長期保存する方法を研修。
- (2) コース別研修
- ①加工専門コース
商品として穂先タケノコを加工する方法を加工現場で実習。
 - ②採取コース
穂先タケノコの採取と竹林管理についての現場研修。
- (3) 参加者の主な意見
- ・加工のためのノウハウが大変参考になった。試食もおいしく、自分の地区でもやってみようという意見が出た。
 - ・講師は、地元の外東京でも販売するなど、販路がある。穂先タケノコの集荷方法も独特で、地域全体が良くなるような取組みと感じられた。
 - ・普通のタケノコよりも穂先タケノコの方が容易に採取でき、竹林管理の参考になった。
 - ・地元の座談会で、おいしく食べられることをPRしたい。

5 活動状況



加工全体研修



加工専門コース



採取コース