



九州栄養福祉大学の学生考案！ 北九州の竹で作ったメンマを食べて 竹害解決&腸活

竹害問題を食で解決 プロジェクトの歩み

第一弾として、竹炭かりんとう『JET BLACK』を
約1年半の年月をかけ昨年の10月に販売開始！
第1弾は“**竹害問題を知ってもらう**”ことを目標だったが、
第2弾は“**竹害問題を食べて解決**”を目指します！

試食・投票会実施
●7月19日(日)9時～
※なくなり次第終了
合馬農物産直売所で実施
●7月18日(土)～20日(月)
11時～15時※なくなり次第終了
井筒屋本館7F サステナベース



第1弾竹炭かりんとう『JET BLACK』
めんたいこ味・トマト味 各200円
きくたろう・北九州空港・井筒屋で販売中

北九州の放置竹林問題

北九州市の竹害の現状

- ①繁殖力が強い
 - ②放置すると他の木が減少
 - ③土壌の保水力の低下
- 「合馬のたけのこ」担い手不足
安い輸入たけのこの影響もあり
管理の行き届いてない竹林の増加
竹林面積は、全国でTOP10入り
→市内竹林の9割程度が放置竹林

メンマを食べて腸活

実は…メンマは発酵食品

- ・竹はイネ科であり、**乳酸菌**によって発酵するため、発酵食品である。
- ・乳酸菌により、善玉菌の割合が増え腸の動きが活発になる。
- ・食物繊維も多く含まれるので、**便秘の予防** & 改善にも！

発酵の力×食物繊維＝最強の腸活

メンマを商品化するために…

合馬のタケノコの現状を体験するために
実際に現場に足を運び、
作業の大変さ、楽しさなどを
教えていただきました。



栄養学生ならではの味を
考え、企業さんにアドバイ
スをいただきながら試作を
行いました。



竹プロジェクト以外の学
生や先生方に試食・投票を
していただき、商品化に向
けて、5種類まで味を絞ら
しました。



竹害問題を食べて解決プロジェクト 第2弾は、今年中に商品化を目標に頑張っています。

輸入メンマに負けないために、
北九州の**新たなお土産**として、
ちょっとした**手土産**として、
お酒に合う**おつまみ**として、
食卓で**ご飯のお供**として、
北九州めんまのブランド化
を目指しています！

＼皆さまのご意見をお聞かせください！／

率直なご感想やご意見をお聞かせください。
皆さまの声を今後の商品作りに活かしてまいります。

QRコードを読み取ってアンケートにご協力ください。



竹害問題解決プロジェクト についてもっと詳しく

私たちの今までの活動とこれからの活動
予定について紹介しています！



©KNWU.SYOKUEI.STAFF