



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「破砕した竹パウダーを土改材にして化学肥料なしで収量アップ」

森林に害を与える竹林が役に立つ？徳島・吉野川市のNPO 試行

徳島県吉野川市のNPO 法人・竹林再生工房かぐやのさとは、放置竹林の竹を粉末化して土壌改良材に活用している。竹パウダーに含まれる乳酸菌が、土中の微生物を活性化して農作物の成長を促す他、病害の減少に効果があるとされる。

化学肥料を使わなくても慣行栽培と同様の収獲量を確保できるため、資材高騰の中で農家の“救世主”になるものとして注目を集めている。

日本中で森林を荒らしたりするマ竹の放置林が問題化しており、粉末化した竹の土壌改良材としての活用を考案。軽トラックの荷台に粉碎機を積み、切り倒した竹からパウダーを製造しました。パウダーは乳酸菌を増やすため 2 か月ほど自然発酵させてから畑にまくのです。いずれも化学肥料を使わなくても従来と同じ収獲量を確保できると。

ニンニクの場合は畑に牛ふん堆肥をまいてかき混ぜ、1 か月後に苗を定食、芽が出てきたら竹パウダーをまいたところ、農薬を使わなかったが雑草もほとんど生えませんでした。持続可能な開発目標（SDGs）として全国の農家につながられます。

また背丈ほどの幼竹を材料にしたメンマ作りもできます。作り方は煮てから袋に入れて乳酸発酵をしてから天日乾燥を経ると周年出荷できて、地域の活性化にもなります。中国産よりもシンプルで美味しいですので、試してみませんか。

~~~~~

プラントベースの品揃えスタートしました

全9種類 今回ご紹介は「ハンバーグM i xミート」です。

ハンバーグM i xミートは高たんぱく質(プロテイン)3種類(大豆、えんどう豆、オートミール)の穀物で作ったミックスミートです。

展示会でも試食会を行い、9割の方に「美味しい、まるでハンバーグその物」、「肉が入っていない、言われないと解からない」などご評価をいただきました。

今回はその「ハンバーグM i xミート」の応用編で、餃子を作ってみました。

作り方は簡単です。

キャベツを刻み、ハンバーグM i xミートに水を加えて塩胡椒で味付けするだけ。卵を入れると美味しくなります。市販の餃子の皮でしたが・・・実はイエローパウダーでプロテイン餃子の皮も作れます・・・

植物肉で作った餃子は重くない、食べごたえはあるけどお腹には軽い感じ

次はハンバーグM i xミートでミンチカツを作ります

~~~~~