

竜天沓石コミュニティ協議会では里山保全活動にも力を注いでいます。森林や竹林の荒廃が進んでおり、山林を活かすための取り組みとして山を活かす会(やま活)を開催しています。



やま活風景(その1)

発酵メンマづくり体験の様子

竹林の荒廃を防ぐための活動としてメンマづくりにチャレンジしました。

発酵メンマづくり

にほり村レポート

本物のメンマは発酵食品です。通常は麻竹を乳酸発酵して作られますが、日本では炭竹や真竹を原料に使っています。本資料はにほり村で行った発酵メンマづくりの経過についてまとめています。

1. 期間と場所

期間 令和5年5月11日～令和5年6月2日
場所 かつし夢の里会館（乾燥は各自宅）

2. 試作方法

試作方法はyoutubeを参考にしながらアレンジしました。
工程の概略は以下にまとめています。
なお今回の試作には【孟宗竹】の幼竹を使用しました。

参考にした youtube チャンネル

アルカンピル 乾燥マシナリ

阿南市の自然農事例

■ 製造工程 ■

カット
(節を除く)

ゆでる
(10分)

仕込み
(塩分 10%)

乳酸発酵
(14～30日)

乾燥
(14～30日)

味付け

★★★ メンマづくり、3つのポイント ★★★

作成したメンマづくりのレポート

つまり、竹の節は節で乾燥させて自然の力で乾燥させて仕込みの発酵マシナリになります。

【ポイント②】仕込み
仕込みでは塩のみ使用したため、塩の種類を変えてみました。使用した塩は次の通りです。
①食塩 ②瀬戸のほんじお ③天海の平釜塩

【ポイント③】乳酸発酵
メンマづくりで乳酸発酵をうまく行うためには、雑菌を抑制することが大切です。そのために仕込みで高濃度の塩を使用し、真の竹等の香辛料で雑菌を抑制します。
表1には微生物の生育条件をまとめましたが、乳酸菌とは異なる腐敗菌や酢酸菌はpH3.0以下になると生育が著しく抑制されます。しかし、乳酸菌の大敵であるカビは、pH2.0でも生育するため、乳酸菌が繁殖しやすい状況を作らなければ、発酵がうまくいかずメンマづくりが失敗してしまうことになります。

菌種	繁殖を抑制する条件	生育温度範囲	最適pH
カビ	2.0	8.5	5.0～6.5
酵母	3.0	8.5	4.0～5.0
一般細菌	5.0～5.5	8.0～9.0	6.0～7.0
大腸菌	4.5	9.0	7.0～7.5
コレラ菌	5.0	9.6	7.6
乳酸菌	4.0	8.0	6.0～7.0

p. 1

やま活風景(その2)

竹炭づくり体験の様子



地域高齢者からの「炭づくりを復興したい」という願いを実現するために、竹炭づくりの体験会を開催しました。

竜天沓石コミュニティ協議会活動内容(2/2)

竜天沓石コミュニティ協議会では通いの場づくりに取り組んでいます。住民が通いやすい環境づくりに力を入れており、住民同士が協力して、施設の備品の拡充にも取り組みました。

出張カフェ



出張カフェの開催風景



熱中症対策として住民の協力(寄付)でエアコンを設置しました。

沓石地区の住民らの通いの場として出張カフェを開催しました
※地域づくり団体が公民館を回ってカフェを開催する活動です

青年会議

高齢者にはモニターが
小さいとの声も



地域づくり青年会議の打合せ風景

青年らで地域存続のための対策について打合せを重ねています。

※モニターはにぼり村まちづくり協議会から貸借

デジタルコミュニティ活動



デジタルコミュニティ活動風景

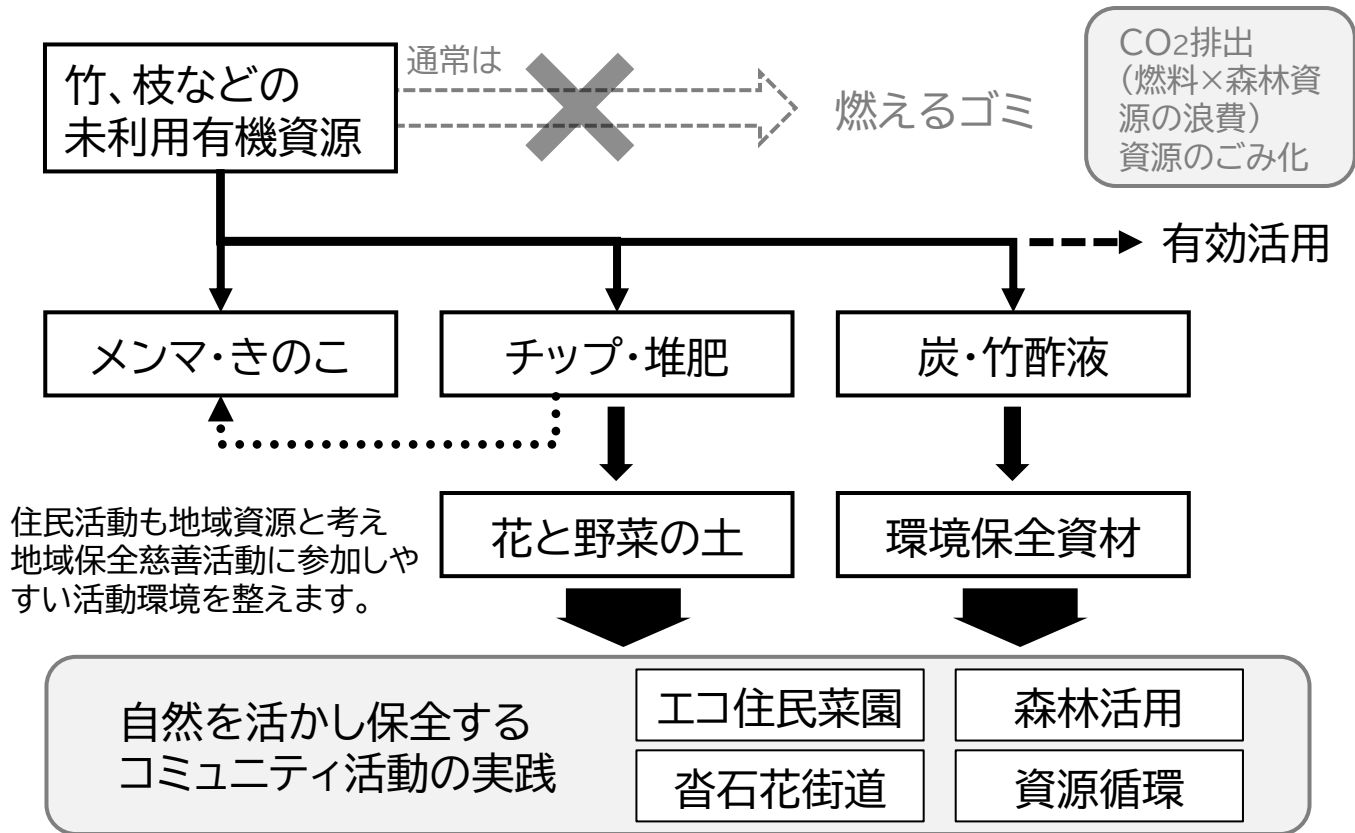
勉強会やパソコン教室等の様々な活動を行っています。

※設備の都合上開催場所が異なる場合があります。

これまでの活動を今後どのように展開していくのかをまとめてみました。

山を活かす会(やま活)

やま活は住民の日常的な地域保全行動をコミュニティ活動として推進し、地域環境の維持につなげていく取り組みです。



地域防災活動

南海トラフ地震臨時情報が発表され、災害の危険性が増しています。地域ごとに災害に対する備えが異なり、当地域でも防災・減災のための組織づくり(消防団と連携した自主防災組織の設置)や防災計画を独自に作っていく必要があると考えています。

やま活の防災効果

山間部では土砂災害が問題になるため、倒木対策等の面でも「やま活」は防災効果を高めるためにも必要な活動と言えます。



施設の課題

消防団機庫が老朽化しており、地域防災の拠点となるべき施設の更新時期が近づいています。災害時に避難所設置や指揮所等の設営がしやすい施設を整えていく必要があるといえます。