

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024年4月2日

竹切物語 やますが綴る新たな物語

- 千葉の竹林と共生する、持続可能な美味の創造



千葉の「食」のお土産を中心に、3000品を超える商品の製造・流通・店舗運営を手掛ける株式会社やます（千葉県市原市 代表取締役 諏訪聖二）は、4月22日より千葉県産のメンマ【竹切物語】作りがスタートします。

千葉県は関東地方で最も広大な竹林を抱える地域として知られ、その美しい自然は多くの人々を魅了してきました。しかし、その裏で竹林が災害時の倒木の危険や、イノシシを含む野生動物の生息地となり、地域に獣害をもたらす問題も抱えています。このような状況に対処するため、1年を通して竹林整備が行われています。6年前からこの竹林整備に食べるという切り口で協力させていただいており今年も4月22日より千葉県産のメンマ作りがスタートします。

このプロジェクト「食べる竹林整備」では、成長過ぎた筍を伐採し、その筍を用いて高品質のメンマを製造します。2023年は約30トンの竹を伐採し、塩漬からメンマへと加工しました。メンマになるのはそのうちに5トン弱ですがやますは、このプロジェクトを通じて、竹林の適切な管理を促進し、災害リスクの軽減及び野生動物による獣害の防止に貢献します。

プロジェクトの特徴

環境保全: 適切な竹林管理により、災害時のリスク軽減と生物多様性の保護を目指します。地域経済の活性化: 地元産の竹の子を使用したメンマ製造は、地元の農家の収入向上と地域経済の活性化に繋がります。質の高い製品: 栽培から加工まで一貫して管理された高品質なメンマは、千葉県の新たな特産品として市場に提供されます。

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます 2024年4月2日

今後の展望

株式会社やますは、このプロジェクトを起点に、竹林の持続可能な管理と利用方法のモデルを今まで以上に確立し、他地域への展開も視野に入れています。また、地元コミュニティとの連携を深め、お客様への体験も通して竹林整備への理解を深めていただき、地域全体での環境意識の向上を目指しています。



大きくなった竹の子を収穫してメンマに加工します。



昨年参加いただいた方々は急な斜面での収穫も体験いただいた。

今年度もお客様にも参加いただき体験をしてもらう企画。

開催日 5/3(金) **竹林整備**

参加費 大人 5,000円
子ども 2,000円

お終わったあとは竹の子ごはんランチ!

スケジュール
8:00 集合
8:15 移動
8:30 竹切出し
9:45 休憩
10:00 カット作業
10:45 煮し作業
11:00 お昼

昨年度実績 **25t**

切った竹はこのお品になります

場所 千葉県鎌倉市山小川697-1
参加費 竹切スターの賞も25%
お昼飯 竹切スターの賞の20%
お土産 竹切スターの賞の10%
お楽しみ 竹切スターの賞の5%

竹切スターの賞は、竹切スターの賞の20%
お昼飯 竹切スターの賞の20%
お土産 竹切スターの賞の10%
お楽しみ 竹切スターの賞の5%

※お土産はご用意します

このプロジェクトは、

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます 2024年4月2日

会社情報 株式会社やます



1969年(昭和44年)4月に創業者・諏訪廣勝により観光土産製造卸売業「諏訪商店」として創業。2015年(平成27年)6月に「株式会社やます」を設立。「千葉の美味しいを大切に」「何気ない日常を特別に」をスローガンに掲げ、2020年(令和2年)に創業50周年を迎えた。

<http://www.yamasu.com/index.html>

■商品カタログはこちら

<http://www.yamasu.com/ebook/2022/?pNo=1>

■運営店舗一覧

新生房の駅	千葉県市原市糸久2-232-1 TEL.0436-37-8801/FAX.0436-37-8803	成田参道房の駅	千葉県成田市上町546-3 TEL.0476-85-4823/FAX.0476-85-5523
草刈房の駅	千葉県市原市草刈194-14 TEL.0436-76-7123/FAX.0436-76-7125	両の駅	千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1 千葉駅エネカ3F TEL.043-305-5223/FAX.043-305-5223
栗山房の駅	千葉県四街道市栗山948-2 TEL.043-304-8238/FAX.043-304-2318	柏の東房の駅	千葉県柏市若葉227-1 柏の葉T-SITE 1F TEL.04-7192-7023/FAX.04-7192-7023
横戸房の駅	千葉県千葉市花見川区横戸町1131-1-1 TEL.047-480-2350/FAX.047-480-2319	NIKKE COLTON PLAZA 房の駅	千葉県市川市鬼高1-1-1 ニッケコルトンプラザ ツムクテラス1F TEL.047-303-3233
鎌ヶ谷房の駅	千葉県鎌ヶ谷市東道野辺5-4-48 TEL.047-498-6023/FAX.047-498-6033	深の駅シャポー市川店	千葉県市川市市川1-1-1 シャポー市川地下1F TEL.047-316-2318
加曾利房の駅	千葉県千葉市若葉区加曾利町312-1 TEL.043-232-3700/FAX. 43-232-3711	Bay Brand房の駅	千葉県大塚津市仲島 地先 海ほたる 4F ノースキャビン TEL.0438-40-1311
アキハバラ房の駅	東京都千代田区神田練馬町8-2 CHABARA日本食品館内 TEL.03-3258-0051/FAX.03-3258-0052	パン工房カフェ房の駅	千葉県千葉市若葉区加曾利町312-1 TEL.043-235-5251/FAX.043-235-5261
		ふさのえき食堂	千葉県市原市糸久2-232-1 TEL.0436-36-0811/FAX.0436-36-0811
		Crisp房の駅	千葉県柏市正連寺394-3 中央133街区3 KOL 16 Ichiroku Gate by Mitsufudosan TEL.04-7186-7823
		PEANUTS FACTORY	千葉県柏市正連寺394-3 中央133街区3 KOL 16 Ichiroku Gate by Mitsufudosan TEL.04-7126-0523
		遠坂房の駅	千葉県市原市草刈194-14 店舗内5室 FREE.0120-23-0436/FREE FAX.0436-75-6321

<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社 やます 担当：柴崎

TEL：0436-21-2637/FAX：0436-21-6543

E-mail：shibasaki@yamasu.com

増えすぎた竹を みんなで七カろう!

参加費 大人 5,000円
子ども 2,000円

開催日
5/3(金)

竹林整備

終わったあとは
竹の子ごはん
ランチ!

スケジュール

所要時間 3時間

8:00

集合

8:15

移動

(竹の子を切り出す山まで
移動します)

8:30

竹切出し

(山から竹の子を
切り出します)

9:45

休憩

10:00

カット作業

(蒸すのに適したサイズに
竹の子をカットします)

10:45

蒸し作業

(蒸した竹の子を塩漬に
できるように細かくします)

11:00

お昼

昨年度実績 **25t**

切った竹はこのような商品になります



場所 千葉県市原市山小川697-1
圏央道 鶴舞インターより車で3分
京葉道 市原インターより車で30分
市原鶴舞バスターミナルより徒歩15分

持ちもの 長靴 軍手 汚れても良い服装
タオル 着替え

※カマなどはご用意します



↑
ご予約はこちらから

