竹を地域で循環させたイノベーション

「オクオカ竹プロジェクト」への挑戦と未来像



2022年6月、岡崎市で地域の竹を資源として活用する「オクオカ竹プロジェクト」が発足しました。オクオカとは「岡崎市の奥座敷」という意味であり、緑豊かな山々に囲まれた地域です。

本プロジェクトの目的は、地域の放置竹林を解消すること。

現在、岡崎市内で事業を営む経営者たちを中心に、森林組合・ぬかた商工会・食肉卸会社・畜産生産者・まちづくり協議会・農協などさまざまな機関が協力し合い活動しています。プロジェクトメンバーは約1年で竹林整備の土台を固め、竹を資源として循環させる仕組みを作り上げました。



主な竹の活用法は「竹炭」と「竹チップ」です。竹の根元部分は業者へ販売したり地域で炭にしたりなど、新たな価値に変えています。一方、枝葉の部分は機械で竹チップにし、土壌改良材として役立てています。

プロジェクト発足から1年後の今、仕組み作りの経緯や具体的な活動、将来の展望を代表メンバー4名にうかがいました。



左　会長：荻野昌彦さん（岡崎森林組合 代表理事組合長）

右　副会長：梅村順一さん（宮崎まちづくり協議会 会長 兼 ぬかた商工会副会長 兼 有限会社梅金 代表取締役 ）



左　生産者：山本雅明さん（株式会社矢作畜産 代表取締役）

右　副会長：深瀬政幸さん（株式会社深瀬畜産 代表取締役）

竹は厄介ものだが優れものでもある



「林業に携わる者からすると、竹は邪魔者です」

本プロジェクトの会長で岡崎森林組合の代表理事組合長でもある荻野さんは、少々顔をしかめながら語ります。

「森林組合の竹の処理方法は、伐った竹をクリーンセンターに持っていき重油で燃やしています。つまり、大量の竹を大量の重油で処分するので環境に悪影響を与える処理方法です。竹を乾燥させて燃やせば重油を使わずに処理できますが、乾かす間に腐って悪臭がするんですよ」



そもそも、竹は江戸時代に幕府が輸入して植栽を奨励していた背景があるとされています。食用や燃料、農機具などの汎用性があるため貴重な資源として重宝される存在でした。戦前までは生活の中に竹があり、各家庭で管理していたのです。

しかし、戦後は生活が豊かになり竹製品はプラスチックへ、燃料は石油に変わりました。つまり、時代の変化により竹は必要とされず、竹林を所有していても収入にならない状況です。



その結果、足の踏み場もなければ入る隙間もない放置竹林ができあがってしまいました。放置竹林は景観を悪くするだけでなく、近隣の民家に日が当たらない、大雨などで2次災害の危険性をもたらすため悪影響しかありません。

ただ、竹は特異な性質も持ち合わせています。例えば、竹を粉砕してチップにすればどの植物よりも早く土になること。また、竹炭は木炭に比べて臭いの吸着力が約10倍あるとされています。

これらの性質も認識していた荻野さんは、「汎用性のある竹の存在を見直したい。みんなが使うものに変えられないかな」と思っていました。その矢先、岡崎市が国の交付金制度を申請して、放置竹林解消・資源として活用する予算をつけたため本プロジェクトに声がかかり、会長として活動しています。



プロジェクト参入後、荻野さんにとって竹のイメージが変わる出来事もありました。それは株式会社エム・イー・ティー（愛知県蒲郡市）との出会いです。同社は活性炭製造のトップシェアであり、竹も扱っているメーカー。社長から竹の可能性や竹が欲しくても足りていない現状を知ったのです。

プロジェクトに入る前後の変化をたずねた際、荻野さんはこう語ってくれました。「竹は邪魔者だと思っていたけど、汎用性のある資源だと再認識しました。それなりに竹に詳しいつもりでしたが、もっと知らなきゃいけないと考えさせられます」

まろやかな肉質・環境に優しいブランド豚「岡崎竹千代ポーク」



オクオカ竹プロジェクトで最初に力を入れたのは、「岡崎竹千代ポーク」です。岡崎竹千代ポークは竹炭をえさに添加させて育った豚肉。熟練の経験を持つ食肉市場の職員が1頭ずつ肉質や脂質を見極めて、選抜基準をクリアしたブランド豚です。

結論から述べると、昨年えさで使用した炭の量を竹の重さに換算したところ、年間約8トンの竹を資源に変えています。つまり、従来ゴミとして処理されていた8トンの竹は、品質のよい豚肉として生まれ変わっているのです。

そもそも、竹炭は豊富なミネラル成分があり、腸内環境を整える働きがあるといわれています。そのため餌に添加しても問題はなく、むしろまろやかな肉質になるそう。



実は、食肉卸業の深瀬さんは本プロジェクトが始まる前から「竹をえさに混ぜて良質な豚肉を作りたい」と考えていました。竹を粉砕して発酵させた成分を豚に食べさせている記事を業界紙で目にしていたからです。

一方、生産者の山本さんも「地元オリジナルの豚肉を自分の手で作れたらいいな」という想いがあり、2人で「この方法、面白そうだよね！」と共鳴し合っていました。

さらに山本さんはこうも語ります。「竹を活用する情報は以前から知っていて、県外から竹パウダーを取り寄せて何回か試したことがあって。養豚場はもともと臭いがあるため、竹パウダーをえさに入れたら軽減できるのでは？という狙いがありました」

そして昨年、深瀬さんは荻野さんから本プロジェクトの情報を聞き、岡崎竹千代ポークの開発に挑戦できる機会を得られました。

とはいえ、最初からうまくいったわけではありません。

開発を始めるにあたり、当初は竹パウダーをえさに添加しようと考えていました。しかし、竹パウダーは、温度や気温の条件が整わないと上手に発酵しなかったのです。



（写真提供：株式会社矢作畜産）

さらに、山本さんには懸念もありました。「イノシシが持つ『豚熱』という病気も無視できませんでした。竹パウダーが十分に発酵していなかったり、熱が入っていなかったりすると病原菌が潜んでいる可能性も捨てきれません。もともとイノシシがいた山から持ってきた竹を養豚場で使うのは、少しリスクが高いと考えていて……。万が一、豚熱が入ってしまうと養豚場を封鎖しなければいけないんです」

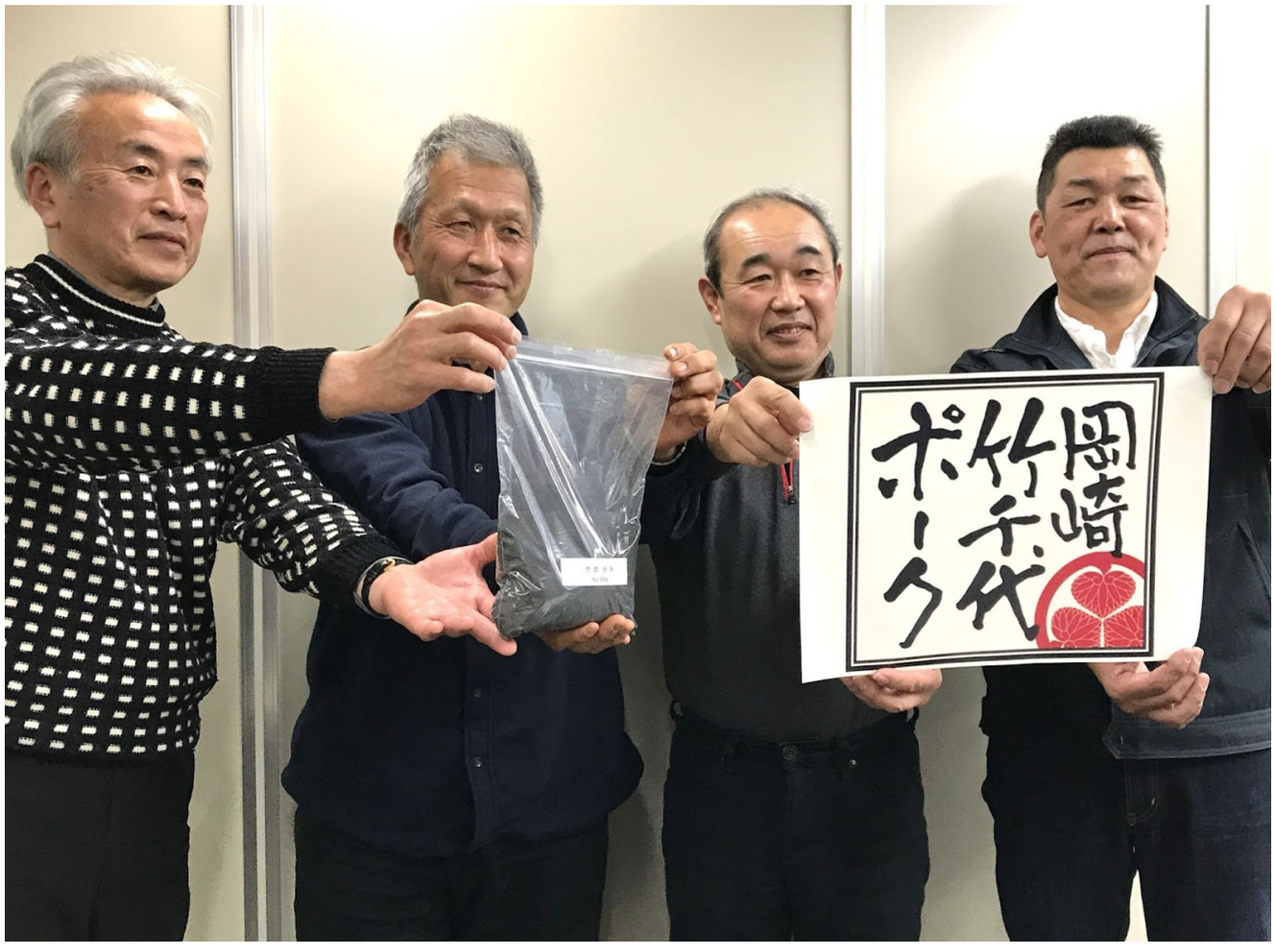
そこで、前述した株式会社エム・イー・ティーの社長から、「炭を食べさせても大丈夫」とアドバイスをもらった深瀬さん。

「竹炭なら完全に熱が入っているため、病原菌を殺菌できて安全性が高まる。さらに、ブランドの独自性も生まれると考えました。ご当地ブランドにするなら資源として活用し、地域のお役に立てるものにしたいという想いがありまして。その結果、竹パウダーではなく竹炭をえさに添加することにしました」



竹炭をえさに添加している割合はえさに対して0.1%ほど。人間で例えると、ご飯にふりかけをかけるようなイメージです。

逆に、炭の効果を追求して与えすぎると商品価値が下がる恐れがあります。添加する割合は深瀬さんと山本さんの2人でさまざまな文献を調べて、試行錯誤しながら決めました。



こうして、岡崎生まれ・岡崎育ちのブランド豚「岡崎竹千代ポーク」は2023年3月に誕生しました。現在は岡崎市内の精肉店10店舗が取り扱い、飲食店10店舗で食べられます。（2023年6月現在）



余談ですが、筆者は以前、岡崎市内にある飲食店「洋食 もりい」で岡崎竹千代ポークを使用したハンバーグを実食し、肉の甘さに驚きました。店主にたずねると嬉しそうに返答してくれました。

「その秘密は脂身の甘さです。肉質がよいので岡崎竹千代ポークに出会った瞬間、この肉でハンバーグを作りたい！って純粋に思ったんですよ」

竹炭の添加により一層まろやかな肉質になり、どの料理とも相性がよい岡崎竹千代ポーク。誕生の経緯を知って実食することで、竹が地域に循環されていると確信します。

竹チップを活かして豊かな土壌に！





竹の活用方法として、枝葉を粉砕して作った竹チップも見逃せません。

現在、まちづくり協議会では森林組合や農協の協力の下、地域の景観を形成するために枯れた竹や間引いた竹をチップにする活動をしています。作ったチップは土壌改良材として欲しい方に渡し、竹を伐った周辺にまいてタケノコが生えやすい環境に整えているのです。



宮崎まちづくり協議会の会長兼ぬかた商工会副会長でもある梅村さんは言います。「竹林整備が整えば、タケノコが生える見通しが立ちます。自社の設備でタケノコの缶詰や瓶詰めが作れるのです。将来的に地域の特産物として販売できれば、竹林を荒らさない循環が作れると考えています」

実際、本プロジェクトは来年に向けてタケノコ販売のブランディングを仕掛けている最中です。竹林整備から派生した活動により、新たな特産品の誕生に目が離せません。

最大の課題は竹林整備の人手不足



竹を資源に変える仕組みが整う中、プロジェクトの課題は竹林整備の人材不足です。

現況は、ボランティアの有志の心で原料である竹を集めている状態。「竹林所有者から整備を依頼されることもありますが、個人で整備してくれると1番ありがたいなと思っていて……」と、深瀬さんは言葉を絞り出します。

そのような背景の中、まちづくり協議会や額田商工会の協力により、ボランティアを集める起爆剤「地域通貨券」が生まれました。



地域通貨券とは、地域の商店で使える金券のこと。（現在は額田地域の商店、ぬかた商工会に参加している商店のみ参加できる）竹林整備のボランティア後、参加した人に渡して地域の商店を利用してもらう仕組みです。昨年、この取り組みを試験的に3回実施しています。



「前回、地域の酒屋さんで地域通貨券を使用できるようにしたところ、ボランティアの方は作業後にビールを買って帰られましたよ」と、梅村さんは言います。

今後は他の店舗でも使用できるよう協力を仰ぎ、地域商店の活性化やボランティア活動の動機づけとしても期待されています。



さらに、この仕組みは竹林所有者の意識を変える可能性もあると深瀬さんは言います。「竹を伐ればお金になるならやってみよう！と、竹林所有者が気づけば、さらに原料が持ち込まれる環境になって循環すると思うんです。仮に、伐った竹を業者が集めに来る仕組みを作れば、竹林所有者も整備に動き出してくれるのではないかと。これが将来的に事業化につながればいいなと思います。我々は今、そのスタートとして活動しています」

最大の目的である竹林整備には、まだまだ人手が足りていないのが現状。しかし、地域通貨券を起爆剤にすれば人手を確保でき、竹林所有者の整備に対する意識を変え、地域の商店に還元できる可能性を秘めています。

竹プロジェクトメンバーが描く2030年の岡崎の姿

オクオカ竹プロジェクトは、地域で放置竹林を整備し、伐った竹を資源として活用する革命ともいえます。まだ人手が足りない課題はありますが、岡崎市では「市内で竹林整備してほしい人」「ボランティアに興味がある人」を募っています。

https://okazaki-kanko.jp/feature/okuoka/volunteer

最後に、プロジェクトメンバーに今後の展望をうかがいました。

荻野さん：「地域の方が、竹林整備の循環した取り組みに少しでも目を向けてもらえると嬉しいですね。ボランティアの参加や竹千代ポークを食べる人が増えると面白くなってくるな！と感じます。そのためには、将来的に助成金がなくても事業として成り立つ状態が理想ですね」

梅村さん：「プロジェクトの取り組みが岡崎市全体に広がり、活動できる人が育っていけば放置竹林を解消できると信じています。その先に竹千代ポークの第2弾としてオクオカのタケノコも特産品として販売したいな〜という夢を描いている最中です」

深瀬さん：「竹千代ポークのお肉だけでなくハム、ソーセージ、ベーコンなどさまざまな商品をたくさんの人に食べてもらい、笑顔になっていただきたいです。また、岡崎竹千代ポークが評判になり、取り扱っていただけるお店を今以上に増やしたいですね」

山本さん：「もっと竹千代ポークの規格をクリアする割合を増やしていきたいですね。今、成績が優秀な豚を安定してキープできるように試行錯誤している段階です」



竹林整備を目的として竹を循環させるオクオカ竹プロジェクトは、新たな竹の価値を生み出しています。子どもからお年寄りまで誰もが気持ちよく住み続けられる未来への施策であり、SDGsにも貢献できる取り組みといえるでしょう。

（取材／文　光原 真梨子）