

「竹粉ラスク」北九州新土産に

市立大教授ら開発 放置竹林対策で

北九州市立大の森田洋教授（食品工学）の研究グループと、市内を中心に事業展開するパン製造会社が、モウソウ竹の微粉末を使った「竹粉ラスク」を共同開発した。食物繊維が豊富で、放置竹林問題にも関心を持ってもらえる一石二鳥の商品として27日から販売を開始する。

北九州市はタケノコの産地として知られ、小倉南区の「合馬たけのこ」は関西の料亭などに出荷されている。市内の竹林面積は1585haと全国有数の広さだが、竹材の需要減などで手入れが行き届かなくなり、9割が放置竹林となっている。竹林は保水力が弱く、豪

雨の際に地滑りを起こす危険性が高まるうえ、里山の景観や生物多様性が失われることも指摘されている。

森田教授は2005年か

竹粉を使って開発されたラスクを説明する北九州市立大の森田教授（26日、北九州市役所で）＝中司雅信撮影



ら、放置竹林対策として竹の新たな用途の研究を開始。成分の90%以上が食物繊維であることを確認し、食材としての活用を模索。微粉末にした竹粉と小麦粉を混ぜた「竹粉パン」を開発し、普及を目指してきた。

昨年2月、研究を知った「クラウン製パン」の松岡寛樹常務（30）が森田教授に連絡し、共同開発がスタート。約1年の試行錯誤の末、まず、パンより日持ちするラスクを新たな土産品として売り出すことにした。

商品名は「Bambro adシリーズ 合馬のファイバーラスク」。1箱12枚入りで1080円（税込み）。竹をイメージした箱のデザインや名前は、同大の学生のアイディアを参考にした。27日から同社の市内3店舗や小倉井筒屋などで販売し、年間1万箱を目指す。