

# 放置竹林 ラスクで対策

## 北九州市立大とクラウン製パン 共同開発

小倉南区合馬地区の竹を粉末にして生地に練り込んだ「合馬のファイバーラスク」が27日、北九州市内のパン店などで発売される。北九州市立大国際環境工学部の森田洋教授（食品工学）の研究室とクラウン製パン（小倉北区）が共同開発した。森田教授は「北九州名物として広めたい」と話す。

## 合馬の竹食に活用

### 豊富な食物繊維にも着目

きょう発売

生態系の変化が懸念される放置竹林の活用を検討する中で、森田研究室は100ㄩ当り94・2ㄩ含まれる竹の食物繊維に着目、2005年から竹の食用化の研究を始めた。えぐみをとるためのあく抜きや、さらつき軽減のために竹粉の細かさなどを工夫し、パンなどへの応用を模索してきた。

研究を知ったクラウン製パンと、昨年2月から共同

研究を重ね、日持ちの良さなどから商品をラスクにすることを決定。原材料の配合や混ぜる順番などを工夫し、商品化にこぎ着けた。

「合馬のファイバーラスク」の食物繊維は100ㄩ当り7・1ㄩ11・4ㄩで、通常のラスクの2ㄩ6倍。さくとした食感と香ばしさが楽しめる。1年間で1万箱の販売を目指す。

クラウン製パンの松岡寛樹常務は「竹の多様な活用

法を知ってもらおうきっかけになれば。今後はクッキーなど、新たな製品を開発していきたい」と意気込む。シュガー、チョコ、抹茶、

ベッパリの4種があり、6袋（12枚）入りで1080円。27日正午から、クラウン製パンの市内3店舗と、北九州市立大の生協、小倉井筒屋で販売する。クラウン製パン093(651)5559。

(岡部由佳里)



北九州市立大やクラウン製パンなどが協力して製品化した「合馬のファイバーラスク」