

メンマを作ってみよう “ハチク編”

※この『メンマの作り方』は、喬木村氏乗地区と喬木村役場のみなさんと南信州地域振興局林務課の職員で行った、ハチクの幼竹の収穫から加工・塩漬けまでのメンマづくりの一連の作業工程をまとめたものです。

1 メンマづくりの注意点

収穫した幼竹はその日のうちに茹でて塩漬けします。ご存知のとおり、収穫した幼竹は甘いうま味が時間が経つと失われ、「えぐみ」が出てきてしまいます。大げさに言うとおいしいメンマを作るには時間との闘いなのです。

2 幼竹の収穫

収穫するのは、100cm～200cm程度に成長した幼竹です。

中には200cmを超える高さまで成長したものもありますが、切れ味があまり良くない鎌で切れる箇所をメンマの材料として判断して収穫します。

残った下の部分(堅いところ)は根元から切って竹林内に等高線に沿って整理します。



写真 1

収穫する幼竹は、写真1に示したように、先端(黄色丸で囲まれた部分)が細く尖り「ツンツン」した感じに見えるものは(向かって左の写真)、メンマにする部分が少ないため、比較的太くて先端の尖り方が鋭くないもの(向かって右の写真)を選ぶとよいでしょう。

3 収穫作業の注意事項

幼竹を収穫する竹林は、傾斜地が多く、晴天でも竹の葉等で滑りやすい場所です。身支度は確実に整え、スパイク付きの長靴、地下足袋を履くようにしましょう。

写真2は、雨天での幼竹の収穫の様子ですが、刃物を扱うので、足固めと手袋、ヘルメットを着用しています。

また、収穫した幼竹を軽トラック等の運搬車両まで運ぶ小運搬作業は、人力となりますので、予め下見等をして、作業の段取りを考えておくとスムーズで無駄のない作業ができます。

2の「幼竹の収穫」でも記載しましたが、竹林から幼竹を持ち出すときに、硬くて使えない部分をできるだけ選別して切り落とすことが、その後の加工作業の効率を上げることになります。



写真 2

4 皮むきと節抜き加工

幼竹を収穫して、加工する場所に運搬します。

加工する準備ができれば、まず、包丁で縦に切れ込みを入れて、切れ込みに沿って手で皮をはぎ取ります（写真3）。



写真 3

◎幼竹のメンマに使う部分

幼竹は、図1に示すように、節の直上が最も軟らかく、上の節に向かって硬くなり、色も濃くなっていきます。幼竹が紫がかったなく包丁(切れ味よいものより少し切れ味の鈍いものがよい)で力を入れずに切れる部分をメンマの材料とします。

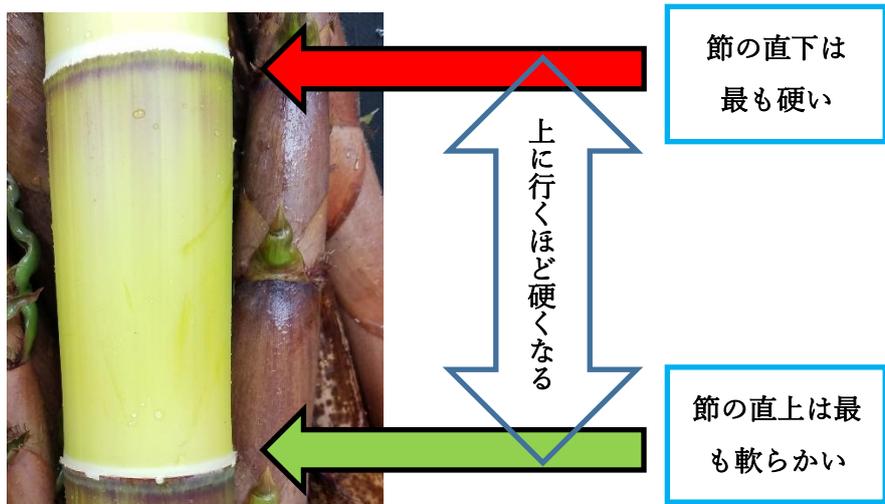


図 1

節抜きは、ただ節を取り去るのではなく、節間でメンマとして使える部分のみに分ける作業です（写真4）。包丁を入れる時の手の感触が重要なので、作業の経験が必要になります。



写真 4

迷った時は、幼竹を1cm程の幅に切り、手で折り表面の色がついた部分につながり内部の白い部分が折れるようであれば、使用不適と判断します（写真5）。



写真 5



写真 6

ただし、ハチクの場合、表面の色がついた部分が薄い皮状につながる程度（写真6）であれば、普通に食べることができましたので、どこまでメンマに使えるかは研究の余地があります。

5 茹でる

節抜きした幼竹は、縦に2つに切り、水から茹でます（写真7）。

水から茹でるのは、幼竹の「えぐみ」を水の中に出して取るためです。水は幼竹を茹でる度に捨てて新し



写真 7



写真 8

く水を入れ直します。茹でているとアクが出てきますので（写真8）、アクはすくって捨てます。茹でる時間は、今回 25 分を基本にしましたが、毎回茹でるごとに「味見」をして、「えぐみ」が抜けているか確認しながら茹でました。

茹でる時に穂先とその他の部分は、茹で上がりの時間が異なるため、別々に茹でます。穂先が茹で上がる時間は、他の部分より早いため、嚙んで確かめながら茹でます。

6 粗熟を取る

茹で上がった幼竹は、水道水で粗熟を取り（写真9）、ザルに入れて水けを切ります（写真10）。



写真 9



写真 10

7 塩漬け

茹でて粗熟を取り水切りした幼竹は、はかりで重量を計測します（写真11）。今回の塩の量は漬け込む幼竹の重量の3割としました。塩の重量を



写真 11



写真 12

計測して（写真12）幼竹にかけ、手でよく混ぜます。この時、漬け込む幼竹が裂けたり破れたりしないようにやさしく混ぜます（写真13・写真14）。

塩と漬け込む幼竹を良く混ぜた後、中蓋をして（写真15）、その上に重石を置いて（写真16）漬け込み完了です。



写真 13



写真 14



写真 15



写真 16

8 その他

漬け込んだ幼竹は、約1か月ほどでメンマになります。

置く場所は、冷暗所が最もよいのですが、室内の常温であれば、大丈夫です。

時々、様子を見てください。白いものが漬け汁に出てくるがありますが、これは「チロシン」といって害はありません。

漬け込む時間は、1か月でなければならぬということはありませんので、どのくらい漬けてたらよいのかを試してみてもよいでしょう。

ちなみに、昨年収穫した「ハチク」を今まで説明した方法で漬けた「ハチクメンマ」を1年と1か月の間、伊那市の住宅の中で常温で管理したものを塩抜きをして味付けして食べてみましたが、美味しく食べられました。

ただし、管理する場所によっては、どのようなになるのかが不明なため、常に様子を見るのが重要です。

塩抜きの方法につきましては、流水に一晩漬ける方法とか色々な方法があります。

一例をお示しします。

この時の塩漬けメンマの重量は、約500gです。

まず、味付けする時の大きさに塩漬けメンマを切ります。次に切った塩漬けメンマを4リットルの水につけ、塩を5g入れてかき混ぜます。1時間おきに、軽くシャモジ等で攪拌します。5時間経ったら、水を替えて、塩を2.5g入れてかき混ぜます。5gの時と同じように1時間ごと攪拌し、5時間経ったら、水切りして調理に使用しました。

味見をして塩が抜けていないようならば、再度時間を延長して塩抜きをします。