



ほんものを たべよう

提出日	4/ 14 15 16 17
配達日	4/ 21 22 23 24
翌々週分配達日	4/ 28 29 30 1

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2026. 4月 4 週号

野菜

たけのこを食べることが 最良の竹林有効活用

竹の価値を広め、全国の放置竹藪をみんなの憩いの場となる竹林に

竹の杜bamboo池田屋

文責 橋口 淳子(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)



竹の杜bamboo池田屋の池田 亮さん

自分が進むべき道を模索

金剛山の麓、自然豊かな環境が広がる里山地域千早赤阪村水分で池田 亮さんは竹に無限の可能性を感じ、2022年9月18日世界竹の日に竹の杜bamboo池田屋を創立し、放置された竹藪を有効活用する取り組みを始めました。

広島県三原市出身の池田さんは大学卒業後、30歳まで焼肉店に勤務。ヘッドハンティングされて大手飲食チェーンでスーパーバイザーとして全国を走り回りました。40歳になり今後の展望を考え始めた頃に同社労働組合専属の副委員長となり、家族がいる東大阪に戻りました。コロナ禍が始まった2021年に東京転勤の話がありましたが、自宅が東大阪にあり、以前から自分で何かやりたいという思いがあったため、単身赴任でなく退職を決意しました。2022年6月に退職するまでの1年間自分が進むべき道を模索し、古民家民宿をしようと思いました。

竹藪整備がきっかけで竹に魅せられて

山が好きで週末は自宅から北摂の能勢町に通い物件探しをしました。なかなか見つかりませんでした。地域の人々と交流し、山の保全活動を手伝いました。竹藪を整備するボランティアをした時に夢中で竹を伐採すると放置された竹藪の景色が手入れされた竹林に一変しました。子供の頃、出雲のおばあちゃん家の周りが竹だらけだったのを思い出し、先祖が竹にたずさわっていたのではないかと不思議なものを感じ、竹で何かしたいという思いが湧きました。竹に魅せられた池田さんは「古民家民宿」から「竹」に進む方向が変わりました。

千早赤阪村を拠点に竹の杜bamboo池田屋創立

竹で何ができるのか竹の価値や活用方法を調べ、竹炭で有名な竹炭工房 三代目伝徳さんを訪ね、通いで修行をする機会を得ました。竹炭について調べながらSNSを通じて水の杜かいいい竹炭同好会を知り、そこで水の杜の北野アツコさん(オルターカタログ2024年11月1週号参照)たちと交流し、千早赤阪村周辺には孟宗竹と真竹がバランスよく生息していることを知りました。ここなら竹であらゆることが実現できると確信しました。

竹を有効活用するための拠点を千早赤阪村で探し始めた池田さんは道の駅ちはやあかさかの空き家バンクで千早赤阪村水分の物件を紹介され、真竹に囲



まれたその土地を見て一目で気に入り決めました。3か月かけて拠点となる建物をリノベーションし、竹炭を焼く鉄窯を準備しました。竹の杜bamboo池田屋の始まりです。

新鮮な自然栽培たけのこを出荷

竹の杜はオルター持尾センターまで車で15分ほどの近い距離にあります。オルターに紹介して下さったのは、千早赤阪村在住の古代米生産者亀岡久枝さん(オルターカタログ2025年1月4週号参照)。昨年たけのこを出荷できる生産者さんを探していた時に「池田さんならたけのこを出荷できるかもしれない。」と教えていただきました。池田さんはたけのこの栽培農家ではありません。竹を有効活用し、竹林整備の一環として竹の杜のたけのこを収穫し出荷します。竹林整備に除草剤は使用しません。農業はもちろん肥料も一切使わない自然栽培です。鮮度が問われるたけのこを毎日早朝収穫し、昼までにはオルターへ納品していただきます。そして、その翌日には会員の皆様へ新鮮なたけのこをお届けします。

真竹の美味しさも知ってほしい

日本の竹の約70%が孟宗竹で20%ほどが真竹です。たけのことして一般的に流通され食べられているのは孟宗竹です。昨年初めてオルターへ出荷していただいたたけのこも孟宗竹でした。肉厚でやわらかい品種です。竹の杜には良質の真竹も多くあり、あくが少なく食感がシャキシャキして美味しいことから、池田さんはもっと多くの方々にこの美味しさを知ってほしいと今シーズン5月4週から真竹も出荷開始します。また、将来この真竹でメンマを製造しようと検討しています。真竹は皮がむきやすく、料理がしやすいのでご家庭でも自家製メンマやたけのこごはんなど和洋中いろんなお料理でお楽しみください。

竹炭は満月の日に製造

池田さんは竹炭の製造もしています。休業時代に

竹炭は満月の夜に作るのが良いと教わり、今でもその教えを守っています。竹を切るのに1日、竹を炭の大きさに割るのに1日、着火に杉の葉を使い火入れしてから3日ほどかけて摂氏1000℃の高温まで上げ、その後4~5日かけて温度を下げることで硬い竹炭を作ります。この竹炭を粉末にした孟宗竹100%の竹炭粉はお水やコーヒーに入れた時に口に残らず、お菓子やお料理に使った時になめらかな仕上がりになるように5ミクロンという極微細粉にしています。その他の製品には池田さんのセンスでユニークな名前がついています。調湿や脱臭、入浴用に大小サイズの竹炭が入ったお徳用パックは「万能炭男」。畑の土壌改良剤には「土壌元気」。健康グッズの青竹踏みは「青竹踏み」。bamboo池田屋のオリジナル製品として青竹踏みはお部屋のインテリアになるよう火で炙ったおしゃれな柄が入っています。現在竹の杜では鉄窯の構造上、横くべで竹炭を製造していますが、小さい窯なので通常横くべで起こるような焼きムラのリスクはありません。将来窯を増設する時は縦くべでできる環境を整えていただくようお願いしています。

竹林をみんなの憩いの場に

竹の杜ではたけのこ出荷や竹炭製造販売だけでなく、たけのこ掘りイベントや竹灯籠を作るワークショップなど竹にまつわるイベントをしています。また、竹林では満月鑑賞会、音楽イベント、キャンプなど楽しいイベントを頻繁に行っています。竹林をみんなが楽しめる空間としてうまく利用し、「放置竹藪」を「竹を有効活用し憩いの場となる竹林」に変える成功パッケージにしようと思っています。千早赤阪村には全国で20人~30人しかいない弓師の一人や竹細工を作る人など竹にまつわる人材がいます。竹の価値を村の価値に合わせていき、竹で地域に恩返しをしたいと思っています。そしてその成功パッケージを自分が「竹林コンシェルジュ」となり、全国の放置竹藪をそれぞれの地域の逸材や特性を活かした憩いの竹林に変えたいと意気込んでいます。

竹の杜bamboo池田屋のたけのこ

自然栽培 ☆☆☆

●品種	孟宗竹、真竹
●防除	なし
●施肥	なし