

食べるほど
食べれば

千葉市の里山が
キレイになる?



(A) おおみや
パンカフェ



(B) RESTAURANT
MEGUMI



チバノサトの 竹から作った
~まっくろ竹炭グルメ~



竹を食べつくそう!!



(C) 和 dining 野
-inacaya-



(D) キレド
ベジタブルアトリエ



A

おおみやパンカフェ

美味しいパンとコーヒーと、
解放感のあるロケーションで
お迎えます。

📍 千葉市緑区平山町1854-1
☎ 043-312-5048
🕒 9:00▶17:30 L.O.17:00
🗓 月曜・第4火曜



B

RESTAURANT
MEGUMI

大地・海・自然の恵みを食の
贈り物に変えてご提供する、
千葉の新鮮野菜を使ったイ
リアンです。

📍 千葉市緑区あすみが丘東2-20-3
☎ 043-308-3622
🕒 ランチ 11:30▶L.O.14:45
ディナー 17:00▶L.O.20:00
🗓 ホームページをご確認ください



C

和 dining 野
-inacaya-

千産千消の食材を使った創作
料理の古民家レストランです。

完全予約制

📍 千葉市若葉区野呂町1583-187
☎ 0120-428-422
🕒 ランチ 11:30▶L.O.13:00
ディナー 16:00▶L.O.19:00
🗓 水曜・木曜・毎月1日



D

野菜料理とクラフト
キレドベジタブルアトリエ

キレドでは年間約150種類の野菜
を生産しています。いろいろなお
いしい野菜をふんだんに使ったメ
ニューを楽しんでくださいね!

📍 千葉市若葉区小倉台5-13-4
☎ 043-232-3470
🕒 11:00▶16:00
🗓 月・火・水

※定期的にメニューが替わる場合もございます。詳しくはお店にお問い合わせ下さい。

ココでしか食べられ
ない! 竹炭グルメが
食べられるお店情報
はコチラから▶



チバノサトって?

主に、千葉市の若葉区、緑区を中心に、キャンプや収穫
体験など、グリーンツーリズムが楽しめるエリアです。

チバノサトの観光スポットは千葉市観光ガイドをチェック!▶



千葉県で竹害??

千葉県には約6000haという全国7~8位を推移する広さの竹林がありますが、竹材の需要が減り、放置された竹林による「竹害」が深刻化しています。管理が行き届かなくなった竹林では、樹高の低い樹木を被圧・枯死させ、イノシシ等害獣の餌場・隠れ場所となることが危惧されています。また、川から流れてきた竹は、海に漂流してゴミとなってしまいます。チバノサトでも、この竹林被害が広がっているのです。



チバノサトを竹害から守ろう

目標

繁殖し続けている荒れてしまった竹林を整備し、里山の環境保全を行います！



伐採した竹はどうしよう!



持続可能な取組みにするために!!

伐採した竹を活用して、竹炭を作って販売します。売り上げは、竹林の整備費用にあてられます。



① 竹専用のカマで焼くよ



② 空気を入れて燃やします!



③ なま焼けがないか混ぜてチェック!



④ 水をかけて冷まして、竹炭チップのできあがり

竹炭にはこんな良いことが

- ・調湿・消臭効果
- ・水質浄化効果
- ・土壌改良効果



竹炭の表面には、ハチの巣状の無数の穴が開いており、微生物のすみ処になるのです。



竹炭チップ



植木鉢や庭の土に混ぜるとふかふかの土になるよ!

竹炭パウダー



安全な処理をして食用のパウダーにするよ

品質保証

体にいいことがあるかも?

竹炭パウダーを使用した竹炭グルメを食べよう!

竹の有効活用のひとつとして竹炭グルメを開発しました!

今回この事業にご協力いただいている事業者

おおみやパンカフェ/RESTAURANT MEGUMI/ 和 dining 野-inacaya-/ 野菜料理とクラフト キレドベジタブルアトリエ / 千葉県竹炭ライン / 千葉里山プラス

竹炭の取組みに関する

問い合わせ

ファームサポート千葉合同会社
farm_chiba@ybb.ne.jp

