



2025年11月28日発行の「大人の名古屋」に掲載されました。



竹資源を活用し 社会や地域に貢献
「障害を持つ方に働く場を」という想いを持つ代表。地域に工場を建てることを近い目標としている。「竹資源を活用して地域課題を解決する」というコンセプトを掲げる「まるしげ」の代表・竹尾さん。

竹と紡ぐ 大人の LIFE

NATURAL FOODS
三重・桑名
まるしげ

「竹」が持つ 無限の可能性



伸びすぎてしまった竹を伐採、粉砕し、微粉末の竹粉に加工。植物用の土やペット用のペレットなど、食品以外の活用も研究・模索しているという。



上/たけのこグラノーラは、三重県桑名市のふるさと納税返礼品にも登録された注目の逸品。下/有機素材を中心に身体にやさしい原材料にこだわっている。



「私想いのたけのこグラノーラ」は「オリジナル」「フルーツ」「チョコ」「抹茶」の4種類。同社のECサイトなどで購入できる。(各130g) ¥1,210



●三重県桑名市桑部1476-7
☎0594-73-3524
🌐<https://marushige2025.com>
📧@marushigejapan



いずれの商品も竹尾さんが先代から受け継いだ竹林で取れた竹やたけのこを使用している。

質が多く、無意識に咀嚼する回数が増えます。食べ応えや満足感にも繋がっているのでは」と話すのは竹尾さんと二人三脚で製品開発を行っている奥様の愛紗さん。今後は、商品のラインナップも徐々に広げていく予定だ。

「私たちの力はまだまだ小さいですが、これらの製品が全国の竹林整備の事業に目を向けてもらうきっかけになれば」と竹尾さんは話してくれました。

「元来、桑名はたけのこを多く出荷する一大産地でしたが、時代の変遷とともに竹林が放置され、荒れ果ててしまいました」と話すのは竹尾滋展さん。曾祖父は「桶屋の竹尾」と呼ばれ、たけのこの出荷と桶作りを生業としたが、竹製品からプラスチック製品へと移行する中で桶屋も曾祖父の代で終わったそう。二世代の空白を経て今度は自分がその竹林を受け継ぎ別の形で竹を広めたいとの思いで竹尾さんは、こうした地域課題の解決を目指し2024年に竹資源を活用した商品開発を行う「まるしげ」を立ち上げた。

昨今、同社が「めんまんま」のブランド名で手掛ける竹の粉末入りシリアルが桑名市のふるさと納税の返礼品としても採用されるなど話題に。「竹を伐採、粉砕して作られる竹粉を使ったグラノーラはおそらく世界初」と竹尾さんも胸を張る。原材料として使用する竹は、硬くなりすぎる前の栄養価が最も高い3〜4年目の竹。竹に含まれるポリフェノール由来の苦みと、北海道産オリゴ糖などで作られるシロップの甘みが見事に融和して食べやすい。ヨーグルトやアイスクリーム、アイスクリュームにトッピングするなどのアイデアで用途は無限に広がる。「竹粉を使ったグラノーラは一般的なものより繊維