

天地人

コーヒーに食パン、ソフトクリーム、そば、パスタ……。どこにでもある飲食物だが、射水市内で販売されているものはひと味違う。竹炭の微粉末が入っているのだ。体内の毒素を排出する効果があるという。市内のグループ「きらかネットワーク」が、県立大や飲食店、商店と協力して商品化した▼開発のいきさつはこうだ。タケノコの産地として知られる黒河地区（小杉）に竹炭を作る会があったが、メンバーの高齢化で解散。竹炭窯は廃棄されようとした。この窯を利用して地域を活性化させようと、昨年7月にネットワークが発足した▼手入れができず、荒れる竹林は全国で増えている。竹炭にして有効利用することで自然環境を守るという目標を掲げた。窯は青井谷（小杉）の山間地に移し、昨年4回、今年は14回、竹炭を焼いた。竹を砕いたチップを使って、カブトムシを育てることに組み組んでいる▼コーヒーは「ささやきコーヒー」と名づけた。結婚式の引き出物にもなっており、来年3月の北陸新幹線開業に合わせ、土産物としての販売を計画する▼いくつか食べさせてもらった。微粉末というから、ざらついた感じがするのかもしれない。まったくそうではない。代表の藤岡正明さん（70）は「インテリア用に竹の根の形をそのまま残した姿焼きなど、新しい商品を開発したい」と言う。展開が楽しみだ。