

竹炭パン ご賞味を

小杉・きららからネットワーク提案

射水市で作られた竹炭を使用した食パンとソフトクリームが25日、同市中太閤山（小杉）のショッピングセンター「パスコ」内の2店で発売された。竹や竹炭を使った商品の開発や販売支援を行う「きららネットワーク」（藤岡正明理事長）が提案。商品化は「竹炭ささやきコーヒー」に続き、第2弾となった。

きららネットワークは昨年7月に発足した。会員は36人で、竹林で、竹を間引き、切り倒し、人手がないため竹が乱立している。県立大学も協力し、その竹で作った竹炭の利用をした同市黒河（小杉）などの進めている。竹炭の10〜15ミ

SCで 販売 微粉末入り ソフトも

クロンの微粉末は、体の毒素などを排出する効果があるといわれる。

食パンは、手作りパン工房トントンハウスパスコ店が販売する「きららから竹炭食パン」。竹炭の微粉末を練り込



竹炭が入った食パンを手にする草野さん（右）とソフトクリームを持つ尾崎さん（右から2人目）。左は藤岡さん、左から2人目は県立大地域連携センターコーディネーターの山田恵宣さん

んだ。1斤5枚切りと6枚切りがあり、いずれも270円（税込み）。パスコの夏の感謝祭が行われる30日まで2割引とする。草野一雄代表（64）は「竹炭をどれだけ入れるか試行錯誤した。しっとりした食感、毎日食べても飽きない味わいを出した」と話す。ソフトクリームは「とっふ工房グルメ北川」で販売する。もともと豆乳ソフトに黒豆を入れた黒豆ソフトがあり、さらに竹炭を加えた。大きいサイズが280円、ミニが200円（いずれも税込み）。しばらくお試し価格として1割引とする。尾崎正一郎店長（62）は「竹炭と黒豆のダブルの黒の効果をつたい、見栄えがよくなるようにした」と話