

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

千葉県夷隅郡大多喜町

が応援するふるさと名物

首都圏有数の生産量！

自慢の「たけのこ」

大多喜たけのこの加工品

わが市町村の
ふるさと名物は
これ！





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成28年8月10日

千葉県夷隅郡大多喜町

地域の
プロフィール



大多喜町キャラクター
おたっきー

城と溪谷のまち「大多喜」

大多喜町は、千葉県房総半島のほぼ中央に位置し、千葉県の町村で最も広大な面積を有し、森林が総面積の約70%を占める自然豊かな町です。東京から60km圏の距離で、品川駅・大多喜間の直通バス利用で都心から1時間30分ほどと比較的近くにあり、水と緑に囲まれた豊かな自然が織りなす四季折々の景観と、徳川四天王の一人本多忠勝が築城した大多喜城のもとに栄えた城下町としての歩みを色濃く残す歴史ある町です。



1

主な地域資源

◆千葉県内第1位の生産量「大多喜たけのこ」

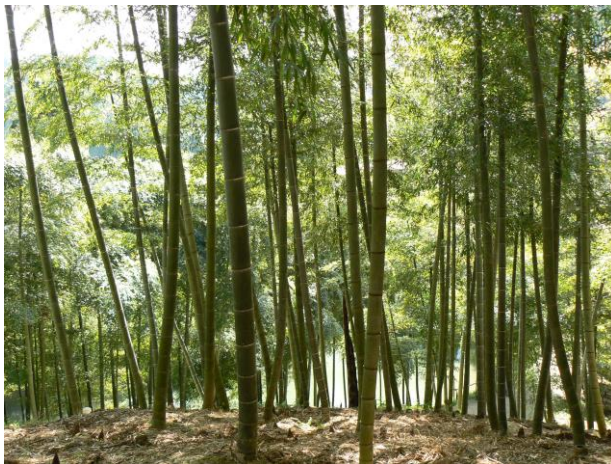
千葉県の「たけのこ」の生産量は首都圏一であり、中でも大多喜町は県内で最も生産が盛んで、千葉県内第1位の生産量を誇ります。

◆たけのこの生産に適した土壌

大多喜町は、竹林の面積が375haにも及ぶ「竹の里」です。土壌は、小石や岩石の破片を含む粘土質で、一部地域を除き酸性白土層が南北に帯状に広がり、たけのこの生産に適した土壌です。このため苦み、えぐ味が少ない良質なたけのこが生産されています。

◆えぐ味の少ない「白たけのこ」

「大多喜たけのこ」は、色が白く質が緻密でかつ、たいへん柔らかい高品質のたけのことして、昔から「白たけのこ」とも呼ばれています。えぐ味が少ないため、あく抜きをせずに食べることができ、旬の時期には下ゆでして「たけのこのさしみ」としても食されています。



ふるさと名物の内容（大多喜たけのこの加工品）

2

ふるさと名物

◆大多喜たけのこの加工品

大多喜のたけのこは、その「味」と「品質」から評判を呼び、春先の収穫シーズン最盛期には出荷・販売、観光たけのこ狩りと高い人気を博しています。

さらに「大多喜たけのこ」の生産・販売を促進するため、また年間を通して食していただくとともに「大多喜たけのこ」の付加価値を高めるため、収穫末期のたけのこや規格外のたけのこを利用し、様々な加工品が開発されています。



◆たけのこの味噌漬け

大多喜たけのこの水煮を自家製の味噌で漬け込んだ一品です。お茶請けやご飯のおかず、お酒のつまみとしても最適です。



ふるさと名物の内容（大多喜たけのこの加工品）

◆筍肉まん

大多喜たけのこをたっぷり使った手作り肉まん。たけのこと猪肉を入れたウリ坊まんも人気です。



◆たけのこ入り ふかしまんじゅう

大多喜たけのこを使用したふかしまんじゅうです。具の種類は、白たけのこの味噌漬け・白たけのこのてんもんどろ・白たけのこ季節の山の幸です。



◆大多喜 S a l s a

手作リトマトソースと大多喜たけのこがたっぷりに入った、パン、ピザ、パスタ、ごはんにと万能に使える”和テイスト”のサルサ(ソース)です。



町の取り組み

1

加工品開発の支援

◆加工施設の充実

町ではたけのこの加工食品調理の基礎となる、たけのこの水煮の真空包装や缶詰製造のための加工施設を町内2か所に設置し、また製造や安全管理のために指導員を配置し、たけのこのに関する様々な加工品開発を支援しています。



加工施設：味の研修館

2

次世代へ伝える 取り組み

◆地域資源に対する親しみ、郷土愛の醸成

大多喜町特産のたけのこのに幼児期から親しみ、食育を推進するため、町内の保育園児にたけのこの収穫体験活動を行っています。



3

イベント・PR

◆情報発信の強化

1度に5,000食も調理できる「大鍋」を利用した「大多喜たけのこの味噌汁」を町のイベント開催時や東京都内の商店街主催によるイベント時に出張し、紹介・販売をしています。また、加工食品生産者によるたけのこの加工食品の販売も行っています。

また、若年層から様々な世代にPRするため、この様子を町のホームページやフェイスブックを活用し、情報発信の強化をしています。