



MBニュース



【特集号】

丸松物産株式会社

※メンマの故郷台湾産を使用した元祖【丸松の塩メンマ】復活プロジェクト始動中！

いまやラーメンのトッピングとして有名なメンマは、その昔、台湾の南に位置する嘉義県周辺で採れる「麻筍(マチク)」というタケノコを発酵・乾燥させて、豚肉と一緒に煮込んだ料理として、現地で食されておりました。

明治期、台湾の貿易商(弊社の前身会社)が、その嘉義県特産の乾燥タケノコ「筍干(スンガン=メンマ)」を上海、天津、マカオ、香港等へ輸出するようになりましたが、大正期のある日、弊社前身会社の創設者である松吉氏が、日本の横浜南京街(当時の横浜中華街)に立ち寄った際、日本との取引がないにも関わらず、自社製品の筍干(メンマ)が、中国大陸を経由して輸入されていた事に驚き、その後、日本への輸出も行われる事となりました。




このメンマ、昭和20年代の日本では、支那(中国)の竹の子ということで、シナチク(支那竹)と呼ばれていた為、輸出当時の表記名は、「SHINACHIKU」でありました。しかし、この商品名について、時の台湾政府より、「台湾産なのに、支那の竹とはどういうことか！」と抗議を受けた為、父である松吉の事業を受け継いだ弊社創業者の松村秋水氏は、「ラーメンの上に乗せる麻筍だから、メンマ(麵麻)としよう！」と考案し、それ以来「メンマ」として、その名が定着しました。

同時に秋水氏は、日本で、乾燥メンマの販売だけでなく、いち早く東京世田谷区に工場を設け、そこでメンマの塩漬けや缶詰などといったメンマの加工販売体制を確立させました。その後、奥羽の蔵王連峰がもたらす名水と出会い、その水資源豊かな麓の山形上市市に工場を移転。そこで味付調理食品など多岐な生産加工も可能となり、日本のメンマ消費量も年々増加していきました。

ところが、昭和の後半期、台湾産メンマにとって、大きな出来事が発生しました。その出来事とは、メンマの原料である麻筍の収穫時期(8月~9月)に、かつてない大型台風が2年連続で襲来し、メンマの生産に大打撃を被ってしまう深刻な事態でした。その結果、原料不足となってしまった為、同業各社では、生産拠点を台湾から中国大陸に求めることとなり、そのような中、秋水氏の息子で現弊社会長の金栄氏は、メンマの故郷である台湾嘉義県と同様の北回帰線上に位置する中国広東省清遠市に着目し、その地で麻筍の移植を行い、栽培と製造の拠点を移すことに成功。現在、その清遠市にある弊社工場の松徳豊食品有限公司が、台湾で行われていたメンマの生産事業を継承しております。

このように100年以上もの歴史あるメンマは、今日、日本での輸入量のほとんどが中国産で占められておりますが、この度、弊社では、かつて日本中にその名を馳せた元祖台湾産【丸松の塩メンマ】を復活させるべく、只今6月の販売に向けてプロジェクトを組んでおりますので、乞うご期待！

【復刻版商品情報】

 <p>昭和30年代発売当初の塩メンマ</p>  <p>原料の麻筍(皮剥き後)</p>	商品名	台湾メンマ 1kg	 <p>復刻版丸松台湾メンマ</p>
	商品説明	弊社、創業者が名づけた「メンマ」は、1970年代までは台湾で主に生産されておりましたが、徐々に生産地は中国へシフトされ、現在では輸入量の95%程度が中国から輸入されております。「台湾産メンマ」の復活を目指し、メンマの名づけ親である弊社がご提案する「元祖塩メンマ」です。	
	主要原材料	メンマ	
	賞味期限	製造日より8ヶ月	
	使用上の注意	開封後は10℃以下に冷蔵して、10日以内にお召し上がりください。	