

地元産竹炭でコーヒー

富山県立大 すしへの応用も視野

富山県立大学（富山県射水市）は地元産の竹を活用した竹炭コーヒーの生産を商品化した。19日から市内のフィッシャー

マンズワーフ「新湊きつと」と市場」にある飲食店で提供を始める。竹は地元の特産品だったが、農家の高齢化や後継者難で竹林整備が進んでいな

い。県立大は他の食品への活用も検討しており、竹林整備と竹を使った地元産品作りを支援する。

商品化した「ささやき竹炭コーヒー」は1杯400円。きつとと市場のカフェゼンラックで販売する。6パック入り贈答用（1500円）も発売する。モカコーヒー豆をひき、微粉化した竹炭を混ぜて抽出する。

ン吸収力が高い。県の研究機関に委託した検査によると、コーヒー1杯分でカフェインを6%吸収する効果が確認できた。味はまろやかで雑味や苦みが少ないという。県立大は竹炭の粉を大きくすることでカフェインの吸収率を10%に引き上げたという。

小矢部市の展望塔クロスランドおやべや北陸自動車道の有機海サービスイリアなど、きつとと市場の隣にある観光地「海王丸パーク」とともに、NPO法人の地域活性化支援センターにより「恋人の聖地」に認定されている県内の他の観光地でも販売する。

すし飯やカマボコなど練り物に混ぜ込むことも計画している。いずれも富山県の特産品で、県立大では県の新たな特産品に育てたい考えだ。



ネーミングなどマーケティングの立案には県立大の女子学生とカフェゼンラックの運営会社、進港商事（射水市）が関わっている。

多孔質の竹はカフェイ