

タイトル	竹粉の飼料化	
概要	木村志郎(名古屋大学名誉教授)等との協働により、エネルギー効率の良い高性能竹粉製造機を開発。微粉碎した竹粉の飼料や食品に利用するなど、竹の新しい活用を広げている。	
管理方法・技術的視点	高性能竹粉末製造機を開発。竹の新しい活用法を開発した。動物も食べることができる針状繊維のない竹粉を製造できるため、家畜飼料に利用している。養豚家・養鶏家・肥育牛など全国で使われ成績が報告されている。常温での加工のため、竹由来の乳酸菌を活かせることから、家畜用の健康増進飼料「孟宗ヨーグルト」を開発し特許を取得済、農畜産業に活用している。また、更に進化した超微粉末製造機により人の食用として、竹粉を商品化し販売。竹をプロバイオテクス素材としてファイトケミカル分野に活路を見出した。竹粉を使った食品開発や料理開発等幅広く利用されている。	
備考	本事例の他、当会社では竹チップ製造機を開発しており、従来よりも細かく破碎されているため、早く堆肥化することを可能にしている。機械の性能を理解してもらう為のレンタルも行っている。竹粉製造機はA飼料製造業の認可を得ておらず、機械及び製法は特許取得済み。	
場所・主体	静岡県 丸大鉄工株式会社	竹粉製造機の運転 
URL等	<a href="http://a-marudai.com/">http://a-marudai.com/</a>	