

ふるさと食材伊万里の日 (地産地消)

たけのこ (筍)



3月上旬～4月下旬：筍掘り
 5月～：古くなった竹（茶色）
 や伸びすぎた竹を伐採して日当
 たりをよくします。
 冬場：甘くておいしい筍がで
 るように、米ぬかを地面にまき
 ます。
 ＊いのししに食べられないよう
 に電気が通っている柵のスイッ
 チを毎日入れたり切ったりして
 います。（夜だけ電気を通して
 います）



黒川町の保利夫妻



地面がこんもり盛りあがって、地
 割れしている中からちょっとな
 り顔を出し始めているたけのこが食
 べごろだそうです。
 竹林の中、下をじろじろ見まわし
 ながら歩いても、経験がないと見
 つけることが難しいといわれてい
 ますが、保利さんは次から次に筍
 を見つけてはほり出されます。
 掘った筍を山の上から下ろすのも
 一苦労だそうです。

「筍」は、文字通り竹の子どもです。あんなに固い竹ですが、まだ土
 の中にある時はとても柔らかいからびっくりですね。日本人に不足
 がちな食物せんいがたっぷりです。
 竹を密集させず、3m間隔にすき間を作ることで、日当たりと雨水が
 確保でき、筍がたくさんとれるのだそうです。また、竹にもオスとメ
 スがあり、オス1本に対してメスが10本～20本くらいに生えてくるそ
 うです。オスとメスの見分け方は、一番下の枝が1本ならメス、2本な
 らオスだそうです。



掘ったたけのこは・・・



筍掘りは、地面が急傾斜でふんばることが難しい上に、筍の細かい根
 が土全体にはびこっていて、筍に傷をつけずにうまく掘り出すのは、
 大変な作業です。でも、堀さんたちはくわを7～8回振り下ろし、
 20秒ほどで立派な筍を掘り出されていました。流石です！

朝、掘った筍は、夕方から一つ一つ
 皮をむいて、右の大きな釜でふっ
 とうしてから30分ほどゆがき、水で冷
 まして市場に出されます。