

こずめめの里だより

第三十八号
竹の旬、たけのこ(筍)の旬

春になると木の芽が膨らみ草は伸び、そして寒さで縮こまっていた自分の背中也伸びてきますが、春にぐんぐん伸びるものと言えばたけのこがあります。たけのこはあっという間に成長する植物で、1日でメートルをこえて伸びることもあります。日に当たるとアークが強くなるので、有名産地の高級たけのこなどは、柔らかくえぐみの少ないたけのこを得るために、まだ土から顔を出す前に探して掘るといって、非常に手間のかかる収穫を行っています。そういったものは「一部の人の口には入りませんが、春先にしか手に入らない生のたけのこを、お店で買ったたり運よく知り合いからいただいたときは、一年中出回っている水煮のたけのこはまったく比べ物にならない深い味わいを、楽しむことができてきょうじょう。

さて、この辺りでもっともなじみのあるたけのこは『孟宗竹』の若芽ですが、お店ではあまり見かけないものに『真竹』のたけのこがあります。真竹は竹垣や竹細工によく用いられる種類の竹で、たけのこが出る時期は孟宗竹よりも遅く、初夏のころに出できます。取り方も孟宗竹は土からなるべく顔を出していないものを探して掘るといって重労働ですが、真竹は地面から数十センチ伸びたものを、ポキリと折ればいいだけのお手軽採取です。そして竹なんて日本全国どこにでもあると思いがちですが、竹は暖かい地域に生える植物なので、北上するにつれ竹よりも寒さに強い笹が主流となってきました。そうするとたけのこも指の太さくらの『根曲り竹』と呼ばれる『干島笹』のたけのこがよく食べられるようになりまます。ちなみにたけのこは家庭菜園で作れるものではないので、買うのが主流だと思います。近くに竹が生えているところがあるとしても必ず地主さんがいるはずなので、勝手にとってしまうと泥棒として扱われてしまいますのでご注意くださいー！

たけのこといえば春ですが、秋に出るたけのこも竹稈が四角い四方竹があり最近では水煮のものをスーパーで見かけることもあります。



高知の郷土料理
四方竹のたけのこ寿司

根曲り竹の産地では
たけのこ取りが
春の行楽としても
おなじみですが
命がけの行楽とも
いえます

熊の好物でもあるので
命がけの行楽とも
いえます

熊の一種である
ジャイアントパンタも
普段は硬い竹を
食べませんが

香しい食べられないたけのこは
やっぱり特別な「チチン」なのよー！！