

# オアシス新聞

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入りますが、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しまうでしょう。

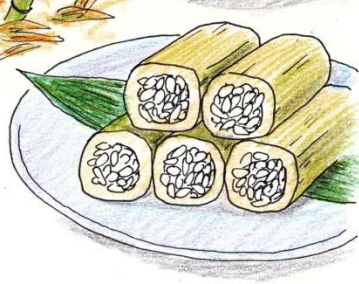
さて、この辺りでもっともなじみのあるたけのこは『孟宗竹』の若芽ですが、お店ではあまり見かけないものに『真竹』のたけのこがあります。真竹は竹垣や竹細工によく用いられる種類の竹で、たけのこが出る時期は孟宗竹よりも遅く、初夏のころに出てきます。取り方も孟宗竹は土からなるべく顔を出していないものを探して掘るといって重労働ですが、真竹は地面から数十センチ伸びたものを、ポキリと折ればいいだけのお手軽採取です。そして竹なんて日本全国どこにでもあると思いがちですが、竹は暖かい地域に生える植物なので、北上するにつれ竹よりも寒さに強い笹が主流となってきます。そうするとたけのこも指の太さくらの『根曲り竹』と呼ばれる『千島笹』のたけのこがよく食べられるようになります。

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！

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せう。



高知の郷土料理  
四方竹のびとす寿司



根曲り竹の産地ではたけのこ取りが春の行楽としてもなじみですが、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モ

普段は硬い竹を食べますが

春には食べられないたけのこは

特別なジャイアントパンタモ

