

味な風景



旬ならではの香りと味を楽しむ

— たけのこ —

季節感を食べ物で感じることが少なくなつた今、「たけのこ」は旬を味わうことのできる数少ない野菜の一つです。最盛期を迎える四月頃には、新たけのこを材料に加えた煮しめやご飯が食卓をにぎわわっています。

昔から日本の家庭料理に欠かせないこの春の味覚を、全国でも指折りの産地として知られる鹿北町に訪ねてみました。

由来

中国からの伝播。日本に定着した春の味覚

私たちが口にする「たけのこ」は、たけ類の中でも最も太い孟宗竹から採れるものがその多くを占めています。日本へは原産地である中国から伝播。関東以南の暖かい地方に広がり農業生産が不安定な時代には救荒作物として人々の胃袋を満たす一方、現在のようにグルメ指向的な食文化もあつたといわれています。

ところで、このたけのこ、熊本へはいつ頃伝わったのか定かではありませんが、今や鹿北町産のものは質、量ともに全国のトップレベルに位置しており、その新鮮さと柔らかさは、いち早く食卓に春を運んできてくれます。

特徴

親竹づくりが良質のたけのこを生む秘けつ

良質のたけのこを生産するためにもそれを生む親竹選びは重要です。収穫の最盛期である四月までにはたけのこの中か

るほか、たけのこのグルメフェアを開催。山鹿市内の六つの温泉旅館では、八品の共通料理とそれぞれのオリジナルメニューを加えてバリエーション豊かな旬の味覚を堪能させてくれます。

ら親竹として育てるものを選び、翌年二月の早掘りに向けて生長を促します。この親竹から地下茎が伸び、たけのこが生まれるわけですから水と肥料、そして日光とを十分に親竹に与えないとおいしいたけのこの収穫は見込めないのです。そこで鹿北町では、日当たりを良くするため一アール当たり百六十本から百八十本と基準を設けました。また、親竹からたけのこがよく出る期間は約五年と限られているため、竹の幹に親竹にした年号を記し、期限を過ぎたものは伐採するなどこまめに手入れを行っています。

このように大切に育てられたたけのこが、ニョッキ顔を出すのは三月上旬。ちょうどその頃は、特産地として名を馳せた京都からの出荷と重なってしまします。そこでひと足早い春を楽しんでもらうために、その影もかたちも見えない二月上旬には掘り出しを開始するのです。黄白色の柔らかい皮に包まれた、ずんぐりと太く短いたけのこは、特有のえぐみも少なく、豊かな香りと上品な甘さで評判は上々。鹿北町では全国からの問い合わせに宅配システムを設けて対応してい



春を感じる、たけのこグルメフェアのメニュー

調理

生は絶品。新鮮、掘りたてをシンプルに味わう

たけのこは、掘りたてのものを生のまま刺し身で味わうのが一番。松茸に勝るとも劣らない独特の香り、さつくりと柔らかい歯ごたえなど素材の持ち味をそのまま頂くことができます。水煮や缶詰など加工されたものが出回れば、いつでも食べられる便利さがありますが、旬をストレートに感じるこんな食べ方は格別です。

そのほか、たけのこのうま味をのがさず調理するためには、まず生の皮つきからさちんと下ごしらえを行うことがポイント。そのあと煮つけや天ぷら、田楽や酢みそ和えなど単純な味付けで手早く仕上げます。みずみずしい皮が固く巻いている新鮮なものを選んで、日本の春をおいしく頂きたいものです。



ちまき



きんぴら

入れ、色が変わったら、野菜を入れて炒め、醤油、砂糖、塩、酒、みりんを入れ、煮汁が材料にひたひたになるまで、煮詰める。
④鍋に残りの油を熱して、もち米と洗ったうるち米を炒め、③の材料を加えて火を止める。
⑤水に浸けておいた竹の皮をあらって包み、沸騰している蒸し器で10~15分ほど蒸す。

作り方
①たけのこ、人参、こんにゃく、豚肉をそれぞれ、せん切りにする。
②①を油で炒める。豚肉の色が変わり、人参がしんなりしてきたら、醤油とゆずこしょうとみりんを味付けをする。

3. 落としふたをして、竹の子が柔らかくなるまで約1時間ゆで、火を止めて、そのまま冷やす。
4. 冷めたら水でよく洗い、皮をくるとむき、使うまで水につけておく。

ちまき

材料		薄口	大きじ2杯
もち米	2カップ	醤油	大きじ2杯
うるち米	1カップ	砂糖	大きじ1
鶏肉	60g	塩	少々
しいたけ(戻したもの)	30g	酒	少々
ごぼう	20g	みりん	20g
にんじん	20g	たけのこの皮	適宜

作り方
①もち米は、前の晩から洗って水に漬けておく。もち米は、炒める10分前にザルに上げて水気を切っておく。竹の皮は、洗って水に浸けておく。
②鶏肉としいたけとたけのこは、5cm角に切る。ごぼうと人参はささがきにする。
③鍋に油大きじ1を煮立て、肉を

きんぴら

材料		
たけのこ	100g	
人参	50g	
こんにゃく	300g	
豚肉	100g	
ゆずこしょう	少々	
醤油	大きじ5杯	
みりん	少々	

たけのこのあく抜き

1. 穂先を斜めに切り落とし、縦に切り目を入れる。
2. 深めの鍋に、竹の子とたっぷりの水にぬかを入れて強火にかける。ぬかの代わりに、米のとぎ汁でもよい。

上記のたけのこ料理は、鹿北町の生活改善実行グループの皆さんに紹介していただきました。