

の
質問箱
(84)

一番おいしい
タケノコは？
平川 女性27歳

世界中に産するタケノコは
全て食用になりますが、昔か
ら食用にしてきた国は、中国、
日本、台湾に限られていたよ
うです。近年になって、東南
アジア、中南米、南アフリカ
でも食用としてタケノコの栽
培が始められていますので、
世界一おいしいタケノコが名
乗りをあげると思います。

鹿児島県内で栽培されてい
る代表的なものには、モウソ
ウチクやホテイチク、カンザ
ンチクなど11種があります。
いずれも独特のうまみがあり、
食生活を豊かにしています。
モウソウチクの早掘りは早
い地方では10月上旬に始まり、
4月上旬まで半年以上も収穫
作業が続けられます。次いで、
ホテイチクやシホウチクのタ
ケノコが5月から11月中旬ま
で半年以上収穫されるので、
鹿児島県では1年中すばらし
いタケノコを食べることがで
きます。

このうち、6月上旬から7

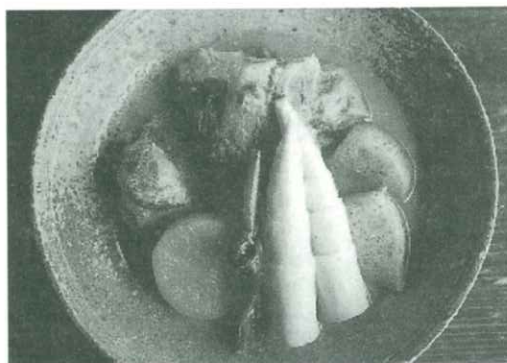
月中旬に最盛期を迎えるカン
ザンチクは方言で「だいみよ
うだけ・大名竹」と呼ばれ、
南西諸島のリュウキュウチク
(だいみょうだけ)とともに、
おいしさでは一番と言われて
きました。鹿児島県の代表的
な郷土料理である「タケノコ
煮しめ」は、カンザンチクの
タケノコとツワブキなどの野
菜、近海の魚と一緒に味噌煮
にしたものでたまらなくおい
しく、6月から10月まで食べ
ることができます。また、タ
ケノコを「さつま汁」や「豚
骨料理」に入れると野性味が
加わっておいしいと好評です。

焼きタケノコは、筍皮がつ
いたままで火中に突っ込み、
5分ほどして引き出し、皮を
剥ぎ、味噌か塩を少しつけて
食べるとよい香りがして、そ
の味は格別です。ホテイチク
(こさんだけ)やシホウチク
(しかっだけ)の焼きタケノ
コの味も負けてはいません。

ちくりん指導官 浜田 甫



タケノコの天ぷら
※写真のタケノコはカンザンチク



タケノコ入り豚骨

がんばれ認定農業者!! シリーズ⑬

◆宮之城町時吉地区 橋口敏朗さん

橋口さんは、サラリーマンをされていましたが、農業に興味があり、自分もやってみたいと思い、福岡県の農業試験場と就農準備校で勉強され就農されました。

トマト栽培を始めたが、「1年目、自分は勉強していた大丈夫だったが、妻は全くの素人だったので手が足りず、管理作業が遅れたことが大変だった。」と話される橋口さん。現在は、ハウス面積21.6aを栽培しておられます。

就農して大変なことも多いが、「サラリーマン生活にない充実感が味わえるので良かった。また、トマトから力をもらえるので毎日が楽しい。」と笑顔を見せる橋口さん。これからは、「現状を維持しながら勉強をして、品質の向上・減農薬を目指して頑張ります。」と力強く答えてくださいました。

