

さつまいろ
さつま町の竹資源に関する
PR動画はコチラ!



特集 #4

広がる竹林 2,409ha。 “竹のまち”さつま。

全国一の竹林面積を誇る鹿児島県の中でも、特に多くの竹林が広がるさつま町は日本一の竹の産地。町では、早掘りタケノコや加工用タケノコなど農産物としてのタケノコのほか、竹を使った工芸品や竹製品の製造販売が盛んです。竹取物語を彷彿とさせる竹を活かした景観づくりをすすめるなど、長年にわたって「竹のまち」をテーマにした町おこしにも取り組み、タケノコ掘りを体験できるグリーン・ツーリズムや竹製品の作り方を学べる竹細工教室を開催するなど、暮らしとともにある竹の魅力を発信し続けています。



竹を使った工芸品

はらだ みつお さん
原田 満雄 さん

タケノコの旬といえば「春」ですが、さつま町では「秋」から収穫ができます。中でも、10月下旬から出荷される超早掘りタケノコは「さつまたけのこ」というブランドで関東を中心に高級料亭やホテルなどで提供される高級品です。タケノコの一大産地としての生産を守るため、後継者の育成と竹林資源の有効活用が重要な課題です。そのために、荒れた竹林をタケノコ生産林へ改良したり、竹林内の作業路を新しく作ったり、竹林管理路の維持や補修などの活動に取り組んでいます。それらの活動を続けていき、次の世代へと受け継いでいきたいです。



町の雰囲気づくりにも竹を活用(湯田八幡神社)





タケノコ

さつま町のタケノコは、香り豊かで歯ごたえが良く、全国的にも高い人気を誇ります。特に、10月末から出荷される超早掘りタケノコは、東京の市場などでは高値で取引される極上品。鮮度が命ともいわれるタケノコですが、採れたてのうちに加工することで一年中タケノコのおいしさを味わうことができます。



タケノコ加工工場

町内の工場では採れたてのタケノコだけを加工します。水煮にしたものを缶詰にして保存し、出荷の直前に開缶して袋詰め。年間通して、いつでも新鮮な状態でタケノコを味わえます。



タケノコ掘り体験

毎年春に開催される「泊野観光たけのこ園」やグリーン・ツーリズムの一環としてタケノコ掘りも体験できます。



竹製品

ざるざるや籠かごなど、昔から暮らしの中で親しまれてきた竹細工。最近では、網目の美しさを活かした花籠やランプシェードなど、和の趣を感じられるインテリアとしても注目されています。竹には、石油を原料とするプラスチック製品とは違う味わい深さがあり、地球環境にやさしい素材であることも魅力です。



宮之城 伝統工芸センター

館内には竹製品などを展示し、「竹の博物館」的な施設です。特産品販売所「フレッシュ宮之城」もあり、竹製品などを求めて多くの人が訪れます。竹細工の体験もできます。



ちくりん公園

世界中の竹が集められた公園。北薩広域公園の一角にあり、竹をイメージしたモニュメントが目印です。園内には茶室もあり、ゆったりとくつろぎながら竹林を眺めることもできます。

有限会社西田竹材工業所 代表取締役 西田 大造 さん

竹は、扱い方によっていろいろな製品になる面白い素材です。山から切り出してきた竹は、できるだけ早く下処理を行わないと虫やカビがついてしまいます。難しい素材ではありますが、「この竹製品でなければ」と言ってくれるお客さまがいらっしゃるの、「竹の代わり」を探すのではなく、やはり、これまで通り竹で作っていきたいと思っています。そのためにも、県内外の同業者の方々と情報交換したり、素材となる竹を分け合ったりと、横のつながりも大切にしていかなければなりません。今後も竹製品の文化を絶やさないために、毎日の料理や食事で使われる身近な製品を作り続けていきたいですね。

