

えぐみのない軟らかな味わいに、チーズが程よいアクセントを添える
(撮影・天島智則)



小吹タケノコのミルフィーユカツ

<材料> 6個分
 小吹タケノコ 正味250g
 ハム 6枚
 スライスチーズ 6枚
 大葉 6枚
 小麦粉・溶き卵・パン粉 各適宜
 揚げ油 適量

<作り方>
 ①小吹タケノコは新鮮なうちにゆでて水に漬けておく。根元の部分をやや厚めにスライス

て、2枚一組で計六つ作る。
 ②ハム、チーズ、大葉はタケノコの形に合わせて切る。2枚の間に挟む。
 ③小麦粉・溶き卵・パン粉の順にまんべんなく付けたら、2カ所をつまようじで留める。
 ④180度に熱した油で、こんがりとし色づくまで揚げる。
 ⑤油をきき、つまようじを外して器に盛る。好みで塩を添えて頂く。

ゆるり

安心食材探し

14

平山友美

タケノコは、春を告げる食材の一つ。軟らかくておいしいと評判の産地、竹原市の小吹地区を訪ねた。

国産の約6割は九州産。今年も福岡や大分のタケノコが豊富に出回っている。一方、小吹だけの生産組合はわずか7軒での収量はわかかわらず、全国に

小吹タケノコ

(竹原市小梨町)

その名をはせる。この時季、同組合長の佐渡清二さん(71)の元には、ひっきりなしに取材者が訪れる。出荷は、例年3月20日すぎから5月初めごろまで。昨年の収量が20%に対し、今年は2%未満と予想されている。争奪戦になりそう

タケノコ掘り体験、なんだかワクワクする。小雨の降る中、佐渡さんの案内で畑に向かったが、タケノコの姿は全く見えない。芽が地上に出て、日光に当たるとぐみになるため、地中に埋まっているタケノコを採取するからだ。



地面のわずかな盛り上がりや割れ目を目印にするというが、素人目には分からない。そこにくわを振り上げ、

「畑の宝」一年手間かけ



一年通して手入れした竹林が、「宝物」を育む

タケノコには全く傷を付けずに掘り出すのだからすごい。おいしいタケノコは、自然に生えるわけではない。一年中、竹

林を管理する必要がある。肥料をやり、雑草を取り、竹の先端を切って日当たりを良くするなど、大変な手間がかかる。

ほろりと軟らかな食感と濃厚なタケノコの味。天ぷらにするときは薄味を付けて揚げる。とよい。バターやチーズとの相性もよく、子ども喜ぶメニューが豊富にできる。佐渡家では塩漬にして長期保存するそうだ。

春の恵みほろり軟らか

地面下には親竹につながらず、上根と下根の2層になって横いっばいに広がる。その地下茎からタケノコが生えるが、根が傷つけないように掘り出さなくてはならない。特に下根から生えたタケノコを採るのは難しい。根を傷めると翌年には生えてこない。と口をそろえる。一年中、見守り続けた畑の宝。その宝物をほんの少しでも味わえることに感謝したい。



親竹は5〜8年ごとに輪伐する。親の更新といわれる作業で、これを怠ると収量が減ってしまうという。1年のうち10カ月ほど畑を守り、収穫はわずか2カ月。とても機械化できる作業はない。それでも生産意欲が失われず店、中支店では20、21日に限りゆでたを販売する。詳細は084-(0)34-9090

〇〇総務部まで。(日本フードアナリス協会展議委員)広島市

栄養アドバイザー

タケノコの独特のうま味は、チロシンやアスパラギン酸の成分、食感ではセルロースという食物繊維です。時間の経過とともにえぐみ成分が増し、風味が落ちます。早めゆでて、清潔な水に漬けておくと、日持ちがします。

月1回掲載します