

## 大足の竹取物語

## これぞ！旬の味

厚くくるまれた皮をめくると、薄緑色のタケノコが姿を現し、春から初夏にかけての青々しい薫りが漂ってきます——。

玉ねぎ祭りと同じく6月15日、大足竹林組合と農家組合は、明科の直売所で、タケノコ祭りを開きました。

「年に一度のイベント。みんな張り切ってやっています」と話すのは、竹林組合女性部の堀ノ内愛子さん（大足）。前日から仕込んだ「ハチク」という品種のタケノコの酢漬けと煮物を

来場者に勧めています。

この日は、市内外から多くの人が旬の味を求め、会場に訪れました。店先には、ハチクのタケノコのほか、竹のぞうりなども並べられています。

ハチクのタケノコは、市場に多く出回っているモウソウチクのタケノコに比べ、細長いのが特徴。えぐみが少なく、淡泊な味わいから、近年、人気の高い食材です。

この他に会場では、生のタケノコを皮ごと炭火で焼いた「焼きタケノコ」、「タケノコ汁」も無料で振る舞われました。

堀ノ内さんにハチクのタケノコの食べ方について聞いてみると、「タケノコご飯、タケノコ汁などがおすすめ。アク抜きしなくても調理できるから手軽です」と教えてくれました。

このうち「タケノコ汁」は、地元定番料理。タケノコとダイコン、ゴボウなどの根菜類、そして、タケノコと相性抜群のサバ缶が入ったみそ汁です。アツアツのタケノコ汁をいただくと、初夏の風味が口の中に広がりました。

このように人気のハチクですが、鮮度が何より重要です。そのため、一般の流通に乗りにくく、販売は直売が中心となっているのが現状です。

午前8時30分の販売開始からおよそ時間後、用意された500キほどのタケノコは見事に完売となりました。

大盛況となったこのイベントですが、その出発点には、地域の課題を、逆に振興につなげていこうという「逆転の発想」がありました。



パートナー、  
やっぱ、サバ缶でしょ。

