

Farm products

農産物

管内の 農産物

安芸太田町のタケノコ



鮮度にこだわり夜明け前に収穫、

分け合い、いただく山の恵み

安芸太田町のタケノコを紹介します。



真っ直ぐに空に向かい青々と伸びる竹、笹を揺らす風の音、こぼれる日の光、清涼感あふれる竹林に身を置くと、日常の喧騒を忘れ安らぎすら感じます。フキ、ワラビ、ウド、山椒と次々に目に入る産物に「昔からの農家には必要なものが揃っている」と話す佐々木さんの山はまさに食材の宝庫です。

3^{ルアー}の山の斜面のあちこちに遠慮がちに頭を見せるタケノコ。佐々木さんはタケノコを見つけるといいねいに根元まで掘り、急斜面に臆することなく鍬を振り上げます。親竹の成長を邪魔する竹を刈りこみ時期をみて施肥するなど、山と対話しながら竹を育てる佐々木さんですが、頭がよくて力持ち…悩み

の種のイノシシには太刀打ちできません。「明日掘ろう!」と思っていたものは翌日にはほぼ見当たらず、残されているのはしっかりと掘られた跡と食べ散らかされたタケノコの皮。昼夜お構いなしで出没するイノシシと山の恵みを分け合いながら「その分多く育てなくては。知恵比べよりもむしろ根比べ」と佐々木さんは話します。標高差のあるこの地域では4月初旬から始まった収穫が6月頃まで続き、夜明け前に掘られた新鮮タケノコは、戸河内支店内で毎週火・木・土・日曜日に開催する太田川産直市に並びます。木の芽和えやタケノコご飯など、定番も譲りませんが、中華風のきくらげの炒め物もぜひお試しください。



〈食材提供者〉
安芸太田町 佐々木 瑞生さん

農産物でつくる れしぴ れしぴ Special Kitchen

シャキシャキ食感で
食べやすい

タケノコとキクラゲの炒め物

材料(4人分)

- ゆでタケノコ……………200g
- 豚薄切り肉……………150g
- きくらげ……………10g
- 青ネギ……………4本
- 卵……………2個
- 塩……………小さじ1/2
- しょうゆ……………大さじ2

作り方

- ①タケノコ、豚肉、キクラゲは細切り、ネギは斜め切りにする。
- ②卵は半熟の炒り卵にする。
- ③フライパンに油を少量入れて熱し、豚肉、タケノコ、キクラゲの順に入れて炒め、塩・しょうゆで味付け、②の卵、ネギを加えて合わせ、火からおろす。
※炒め合わせは手早く



(制作: イーフาร์ม)

日に当たると乾燥するため、タケノコが土の中にある薄暗い早朝に掘ることで新鮮なものを届けます。

