

穂先タケノコ

穂先タケノコをご存じですか。種類の名ではありません。食べ方のことです。伸びすぎたタケノコの先端部分だけを切り取って食べます。伸びた分だけ味がうすくなっていますが同時にエグ味もなくなり、アク抜きの必要がありません。水だけで30分ほどゆでれば、食べられる状態になります。

この方法だと、孟宗竹や破竹はもちろん、苦くて食べられないとされている真竹もタケノコも、おいしくいただけます。食べ頃は、「現代農業」の記事によれば、高さが2～4メートルになったところで、先端から50センチ程度が可食部分ということです。これまではこの基準にしたがってきましたが、真竹などはもう少しひくいうちに採ったほうがよさそうで、今後ためしてみるつもりです。

昨年から、フレントリ館の観察窓の前にニョキニョキ出てくるタケノコを、この方法で利用しながら始末しています。皆さんもなかにも、竹林の拡大や過密化にお困りの方がいらっしゃるのではないのでしょうか。穂先タケノコを採取しながら伐採すれば、ご褒美がついてくるだけでなく、まだ柔らかいし枝も出ていないので、作業も楽ですよ。