

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~たけのこ~

メイドイン みやこ プロジェクト
2015年4月 NO.1 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。



自分たちが住んでいる地域で生産された農産物等のことを地場産物といいます。地場産物は運ぶ距離が短いので新鮮ですし、輸送費が安価な分、手頃な価格で手に入ります。産地と生産者がわかるので、安心して食べられます。身近でとれる食べ物をすることで、地域の食文化への愛着や理解を深めることができます。

はる かん しゅん あじ 春を感じる旬の味

古くから勝山では「たけのこ」の生産が盛んでした。それは、ただ生えてきているものを掘るというだけではなく、肥料をまいたり、古くなった竹は切って手入れしたりするなど、「たけのこ」に適した土を作る人の手があって、はじめておいしい「たけのこ」が生えてくるのです。



中山さんのたけのこ山では、なるべくよけいな化学肥料を使わず、たい肥（主に牛のふん）や竹の枯れ葉を土に混ぜて健康な土作りを心がけているそうです。また、夏場の草取りや枝切りなどの手入れも、おいしいたけのこを作るための重要な作業です。

たけのこシーズンの終了後は山に感謝の気持ちを込めて神酒（お酒）とたい肥をまくそうです。

かんり たけばやし きれいに管理された竹林



生産者：勝山池田の中山和徳さん

この写真では芽がでたばかりのたけのこですが、たけのこ掘りの名人は土の上に芽がでる前に見つけます。土の中から掘り出したたけのこの方がおいしいそうです。



たけのこ専用の
細いくわ



たけのこを掘るときは専用の鍬を使って、慎重かつ大胆にほっていきます。たけのこの周りには竹の太くて堅い根がたくさんからまっているため、1本掘り出すのも大変です。