

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより

たけのこ ～ 筍 ～

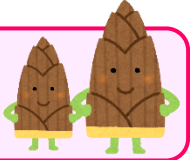


メイドインみやこプロジェクト 2023年4月 No1 みやこ町学校給食小委員会

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜などを知り、味わって食べてください。生産者の工夫や思いなども地場産物だよりで紹介していきます。



たけのこ 名人 丸山 健二さん さつきさん



収穫の様子



急斜面でも
専用の細い鋤で
掘り上げます。



今シーズンは、
5トン (5000kg)
くらい収穫する予定です。

丸山さんの筍の山はどこ？
みやこ町勝山上矢山（平尾台の近く）

おいしい筍作りのコツについて

竹の間引きが大切です。秋に古い竹を切ります。そうすることで、新しい筍たちに栄養がいきわたります。竹には誕生した年度を記しておきます。3年目、5年目の竹の周りには比較的たくさんの筍が育ちます。

土の表面が少し浮き上がったくらいに掘り出した筍はアクが少なく、柔らかくてとてもおいしいです。



筍作りの大変なこと

山をきれいに保つことです。竹の間引きする作業のほか、年に3回、草刈り機で雑草を取り除きます。また、収穫した筍を運ぶ作業も大変です。



丸山さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
一生懸命、おいしい筍を掘り上げますので、味わって食べてくださいね。