

四月のゆるりん歩き～タケノコ探し～

★タケノコは公園管理事務所の許可のもとで採りました★



今日の目的は竹林の中を歩いて、タケノコがみつけてみます。はじめてタケノコを採る人もいると思うので、「今までにタケノコを掘ったことのない人」と聞いてみると、参加者の半数が初体験でした。



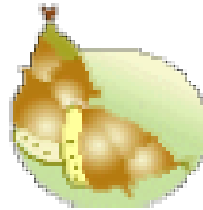
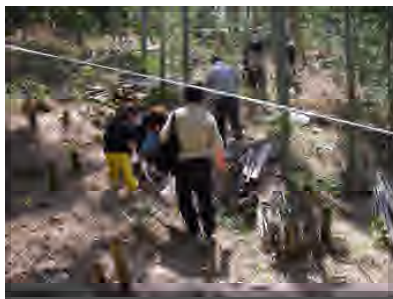
竹林に着いたら、まずは竹についての説明です。竹は地下茎で繋がっているため、横にどんどん広がります。普通の木は下に根が張りますが、竹は横に張ります。そのため、たくさん竹が増えすぎると、地面に近い部分に竹の根が網の目のように広がるため、地面に根付く部分が少なくなり、大雨や地震で山崩れが起きやすくなるそうです。そうならないように、タケノコを取り、適度に間伐して、竹以外の植物も生長するような環境にすることが大切だそうです。

次は探し方の説明です。頭が出ているタケノコはだいぶ生長しているので、やわらかいタケノコが食べたい人は、土の中の頭を探します。靴の裏を使って、伸びている竹の周囲の土を除けながら、タケノコの頭の出っ張り(硬い部分)を探します。1本見つかったら、近くの場所にもまだ見つかるはず。逆に固い、エグみのあるタケノコが好きなのは伸びているタケノコを取ると良いそうです。

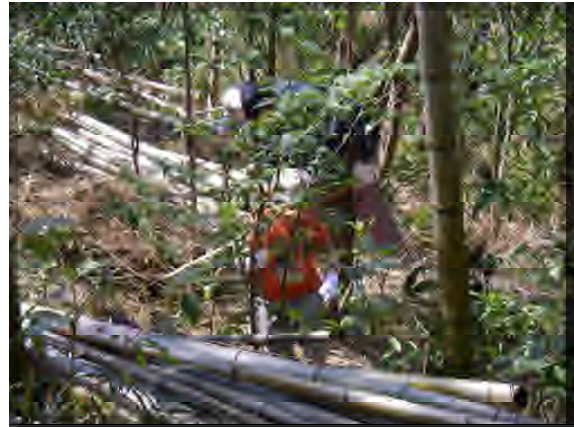
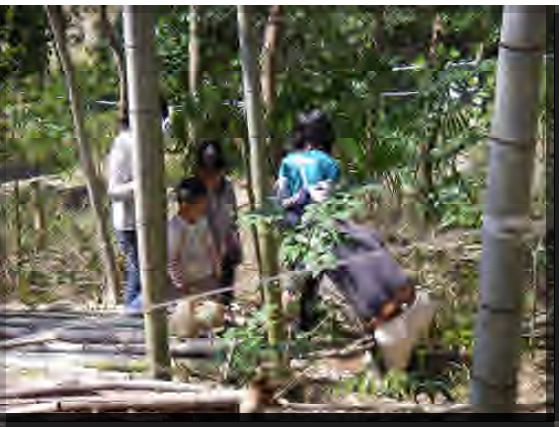


掘り方は実際に竹林でタケノコを使って説明しました。タケノコの周りをスコップ・鍬などで掘ります。ある程度掘ると、タケノコの曲がり具合が分かります。「く」の字に曲がった付け根の部分を、曲った内側から鍬を打ち込むと、コロっと取れます。

ということを実際に生えていたタケノコでやって見せました。「掘った後は穴ができるので、落とし穴にならないように、きちんと埋めておいてください」と注意点を話してから、各自タケノコ採りをしてもらいました。



スタッフは見つけ方や、掘り方を指導しながら、少ししか採れなかった人がいた時のために、予備のタケノコを掘りました。



1時間ほど掘ってもらいました。終わりごろには、土嚢袋いっぱい採れていました。一家族10本ぐらいい採れていたようです。



たくさん採れたので、最後に調理方法の説明をしました。

まずは皮をどんどん剥ぎます。そうすると小さな芯の部分が出てきます。その部分を食べるので、実際には採ったタケノコの半分にもならないそうです。取ったところで剥いても良いのですが、剥いてしまうとアクが強くなるので、調理直前に剥く方が良いそうです。アク抜きの方法は、たっぷりの水にタケノコを入れ、茹でるだけでも良いそうです。その後、冷水に浸して冷蔵庫で保存すれば1週間ぐらいい大丈夫だそうです。アクが強いと感じた場合は、重曹を入れる、米ぬかを入れて茹でるとよいそうです。

最後に「日本の山は、ほぼ必ず所有者がいます。勝手に山に入ってタケノコや山菜を採ると、泥棒と同じことになります。今回は、山の持主であり管理者である、松山市の松山総合公園管理事務所に許可をいただいて採ることができました。違う日に来て、「以前に採ったから今日も採るぞ」ということはできません。先ほども言ったように所有者がいますので、許可がないと山菜や植物も窃盗と同じことになります」と注意をお願いして今日の観察会を終わりました。

参加者から「また来年もお願いします」「とっても楽しかった」「タケノコって意外と食べる場所が少ない」「タケノコって重い」など喜びの声が聞かれましたので、また来年も行いたいと思います。

