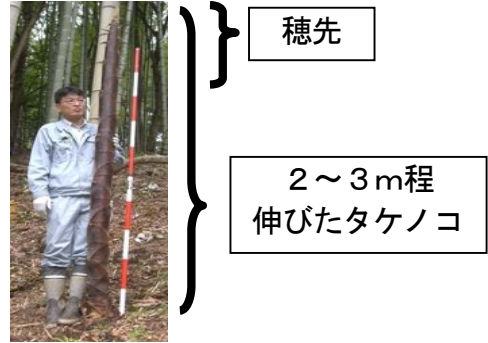


穂先タケノコの採取と利用方法について

5月中旬に2～3m程伸びたタケノコの穂先を利用する「穂先タケノコ」は、タケノコに比べ採取が容易であり、またエグミが少なく米ぬかを使わなくてもすみ、先端を切った竹は後に枯れるので放置竹林の拡大防止やタケノコ採取後の竹林の管理にもつながることから、県では新たな特産品として利用方法が広げたいと考えています。



《作業の流れ》

1 現場での収穫作業

- ・穂先タケノコは2mくらいに伸びたタケノコの先端部分（30cm～1mくらい）を利用します。
- ・5月中旬から6月上旬ごろのモウソウチクの穂先が適しています。
- ・2mくらいの高さで人の身長より高いくらいのものが適しています。
- ・道具はノコギリ（慣れた人はナタなど）を使い、作業の服装は長袖、長ズボン、長靴、また、タケノコを切る作業に当たる人はヘルメットなどを用意します。
- ・切った竹や枝が顔や頭に当たらないように十分に気をつけて作業を行ないます。

図1 穂先タケノコの切り方



左：まず、先端から1m程度で切ります。

中・右：タケノコが伸びている場合は、切りやすい高さ（地面から1mくらい）で切った後、先端の1mくらいを収穫します。

2 収穫後の皮落とし

- ・切り落としたタケノコの先端はほとんど皮だけなので、先端の20cm程度を切り落とします。根元の不用部分も切り落とします。（食べて繊維が残らない程度まで。）
 - ・発生した皮や不要部は、今後の竹林作業の妨げにならないように整理・片付けをしておきます。
- （※この作業は後の皮むき作業と同時に行なっても構いません。）

図2 先端の不要部の切り方



左：目安として先端から20cmくらいのところまで切り落とします。



右：切り口を見て皮が同心円状に詰まっているのが見える程度に切り落とします。

3 皮むき作業

- ・はじめに、収穫したタケノコをノコギリなどで縦方向に真二つに割り、横方向に皮をはがします。こうするとタケノコをあまり傷つけずに楽に皮をむくことができます。
 - ・皮むきが終われば調理前の準備は完了です。
 - ・なお、茹でてから皮をむいてもかまいません。
- ※皮をむくと鮮度が落ちる（タケノコが硬くなる等）ので、なるべく早く、湯がきましょう。

図3 収穫したタケノコの穂先の皮むき作業



①縦方向に真二つに切ります。



②半分に割ります。



③皮との境目に手を入れてはぎ取ります。



④皮むきの終了です。

4 利用方法

- ・湯がく時間は、沸騰させ30～40分程度で、竹串が通れば十分です。穂先タケノコはエグミが少なく、皮をむいた状態であれば米ぬかなどを入れずに水だけで茹でることができます。（エグミが気になるようなら、冷めた後、1度水を取り替えます。）
- ・穂先タケノコが柔らかい肉質の中にもシャキシャキとした歯ざわり感があり、調理方法としては、てんぷら、きんぴら、ピーナッツ和え、中華炒めなど多数あります。色々なものにお試しください。



左：水だけで茹でています。



右：茹で上がったものを細く切り「からしマヨネーズ」や「わざび醤油」で食してもおいしいです。

5 出荷方法の例

- ・他の地域では青果市場や青空市場などで生の状態で、又は、湯がいたものをビニール袋詰めにしたりして出荷又は販売されています。
- ・また、加工用として民間工場へ出荷される場合、皮をむいただけのものでも出荷し、工場真空パック等の長期保存食材として加工されています。

参考文献：

- ・とやまの竹資源利用・整備促進検討会報告書（H21.3）
- ・穂先タケノコ 収穫・調理の手引き（H18.3） 香川県森林センター