



タケノコ販売への取り組み

タケノコ生産に適した「整備済の竹林」である事



タケノコ生産において竹林整備は重要である。

本事業で整備した竹林は、タケノコが育ちやすい様に成竹した孟宗竹が密集しないよう配慮し、不要な竹(枯竹、大径竹、老齢竹、小径竹、葉が少ない竹、傾いた竹、曲がった竹)も伐採済である。

また、伐採後の竹を粉砕し堆肥化、これを肥料として散布しており、土壌は栄養分が豊富である。

次のシーズンでのタケノコ収穫を見据えた新竹仕立てを実施する



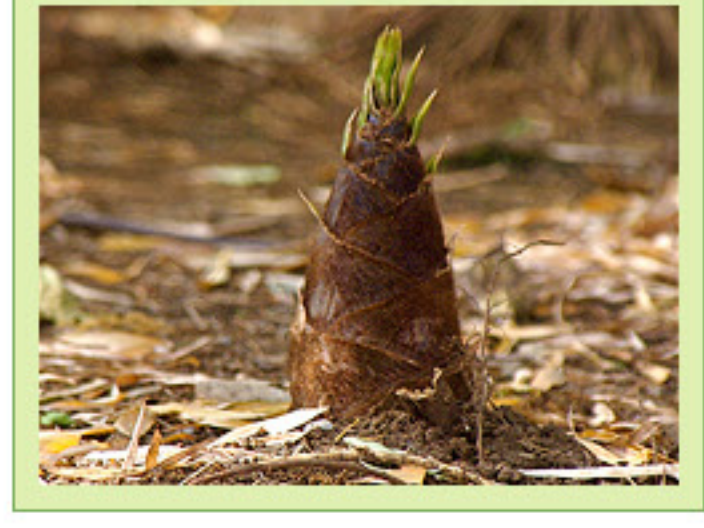
次のシーズンを見据えて「新竹仕立て」を実施する必要がある。この時のタケノコ選定基準として「大きさ」に注意が必要である。

大きさの目安はビール瓶の直径(約7.7cm)を基準とするが、これは、これ以上の大きさ(大径竹)になると、地下茎が深くタケノコの発生が遅くなり、次のシーズンのタケノコの収穫、また成竹後の伐採時に困難になってしまうためである。

また、老齢竹を見分けるために竹の発生年次をマジックで竹に書き込む(竹齢記号)ことで伐採の目安としている。これは誤伐防止としても有効である。

※左画像参照

収穫に関して



タケノコは、竹の地下茎の節についている芽が大きくなったものであり、地中で大きくなったタケノコは地上に発生するために「地割れ」を起こす。

タケノコの収穫は、竹林でこの「地割れ」を探し、そこから掘り出す事から始まる。これを「地割れ掘り」と呼ぶ。

掘り出しには専用の「掘りぐわ」を使用する。

地元のタケノコ料理紹介

箭の白味噌炒め



材料

煮た箭	200g
味噌	大さじ2〜3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1〜2
小ネギ	適宜

作り方

1

箭は5mm〜1cm幅に切る

2

味噌・砂糖・みりん・酒を混ぜて合わせ調味料を作っておく。

3

フライパンに油を熱し、箭を炒める。

4

合わせ調味料を入れ炒める。

5

仕上げに小口切りにしたネギを散らして完成

竹林整備の料金とお問合せ先

豊野竹林整備隊への出動要請はこちらまでお気軽にどうぞ!

チッパー(切削作業)/台	1日 15,000円
燃料(軽油)	20L 2,500円
作業員(1名)	1日 13,000円
回送費	5,000円

お電話

0964-45-2553

受付時間：平日 9時～17時

ファックス

0964-45-2703

受付時間：平日 9時～17時

Eメールでのお問合せはこちら

oku-kk@magma.jp 受付時間：365日 24時間
(ご対応は翌営業日となります)