

特集「竹原のごちそう！」 Vol.6

第6回目となる今回は、市の主要なたけのこ生産地である小梨町小吹地区で、たけのこの生産・出荷を行っている小吹筍生産組合・組合長の佐渡元来さんにお話を伺いました。

●小吹のたけのこについて

約300年前に、地域ぐるみで産業としての取組が始まった小吹のたけのこは、努力・研究を積み重ねてきて、今日まで竹原の地域産業として収穫を続けています。

瀬戸内海の温暖な気候と、竹林を畑同様に管理し育てていることから、小吹のたけのこは、甘みが強く、新鮮な掘りたてのたけのこは刺身としても食されています。

●小吹筍生産組合の取組と課題、やりがいについて

たけのこを収穫するために、まず、竹の手入れ、小笹や草木の除去、竹林全体の整地などを行っています。そして、年に3回程度肥料を与えたり、イノシシやシカ等の外敵対策を行ったりしています。そして3月中旬から5月初旬にかけて、たけのこの収穫を行います。収穫したたけのこは市内外に出荷し、地元の食堂や学校給食など幅広く使用していただいています。

課題は、農家の高齢化が進み、掘り手が不足していることです。しかし最近では、若い人も積極的にたけのこを出荷してくれており、たけのこの缶詰は毎年途切れることなく出荷できています。もう一つの課題は、近年イノシシが増えてきていることです。電柵等の対策はしていますが、被害は未だ続いており、苦慮しています。

課題はありますが、小吹のたけのこのリピーターが遠方から小吹地区を訪ねて来られて「小吹のたけのこは柔らかくて美味しい！」と言ってもらえると、ますますやる気が出てきて毎年頑張っています。

●たけのこの美味しい食べ方

たけのこは鮮度が命です。掘りたてを茹でて刺身で食べると最高です。うまみがあり、柔らかい小吹のたけのこは、天ぷら、たけのこごはん、炒め物、ハンバーグ等、色んな料理に使え、美味しくいただけます。特に茹でたたけのこにうす味を付けて天ぷらにすると絶品です。

●春の味を楽しんでください

竹林に囲まれ、空気が綺麗で静かな「たけのこの里・小吹」で美味しいたけのこを絶やさぬよう、今後も地元のたけのこ仲間と一緒に頑張っていきます。今年もやわらかくて美味しいたけのこを出荷いたしますので、ぜひ、春の味をお楽しみください。



たけのこ
小吹筍生産組合
組合長 佐渡 元来 さん

小吹筍生産組合

小梨町小吹地区の7戸の農家で組織する「小吹筍生産組合」は、共同で竹林を管理しており、年に3回程度肥料を与え、日照のために枝を切るなどの手入れを行い、たけのこを県内外に出荷しています。



▲小吹のたけのこ



▲小吹のたけのこが使われた「竹原たけのこ牛スジ煮込みバーガー」

※道の駅たけはらと休暇村大久野島 USANCHU カフェで提供されています。