



四月

旬

鯛・あいなめ
 太刀魚
 めばる
 たけのこ・木の芽
 新じゃがいも
 さやえんどう
 伊予柑
 夏みかん



たけはら桜まつり

行事

八日【仏生会】

寺院に花御堂を飾り、甘茶をわかし産湯と唱えて仏にかける。その湯を持ち帰る。

【端午の節句】

男の子のいる家では四月末から紙や布で色とりどりの幟を作り門前に立て、その上に吹抜などをつける。また、兜・槍などを木で作る菖蒲・刀をかざる。



竹原に春がやってきた!

たけのこご飯



たけのこご飯の材料(6人前)

※炊き込みではなく、ませ飯にします。

混ぜ合わせ用具材

- たけのこ..... 中1本
- 塩..... 少々
- しょうゆ..... 大さじ1と1/2
- 砂糖..... 小さじ1
- みりん..... 大さじ1
- 味付けご飯の材料
- 米..... 3合
- 塩..... 少々
- しょうゆ..... 大さじ1
- 酒..... 大さじ1

つくりかた

- ① たけのこは茹でて水にさらす(茹で方のコツは次頁)。
- ② たけのこを3cm長さの線切りにして、塩・しょうゆ・砂糖・みりんを味付けしただし汁で煮含めておく(好みにより人参や揚げを加えても良い)。
- ③ 米をよく洗い、塩・しょうゆ・酒で調



味して、味付けご飯にする。水加減は、2割増しにする。

- ④ ご飯が炊き上がったたら、味付けしたたけのこの煮汁をよく切って混ぜ合わせる。

旬はわずかに二週間

たけのこの刺身

たけのこの刺身のつくりかた

- 掘りたてのたけのこの皮をとり薄く切って、熱湯をサツとくぐらせる。
- これに辛子みそをつけて食べる。あくの少ない三月下旬から、四月上旬までしか作れない。



小吹のたけのこ

小吹のたけのこは、調理のコツを知らずにはみません。

たてを直ちに茹でることが、たけのこ料理をおいしく作るコツです。

たけのこをおいしくいただくコツ

たけのこを選ぶ時、できるだけ太く大きなもの、皮は白っぽくてしつとりとしたものがよい。あまり黒いのは、土から外に出ていた期間が長いもので固いです。

茹で方

① たけのこは、小さめ（200g〜300gくらい）のものなら先を斜めに切り、皮に縦に切れ目を入れる。大きいものは、皮をむく。

② 大きめの鍋に米のとき汁または、米ぬか1カップに対し水10カップを入れ茹でる。

（赤唐辛子を2〜3本入れると、たけのこのえぐみが柔らぐ。）

柔らかくなるまで茹でる。たけのこ1kgに



昔からたけのこは、たけのこご飯、たけのこの刺身をはじめ、天ぷら、かか煮、木の芽あえなどの料理で親しまれてきました。

竹原市の小吹地区は、古くからた

けのこの栽培を手がけ、たけのこの産地として有名です。

小吹の竹は、もともと300年前に防災目的で植えられたものがはじまりです。これを利用して、「食用たけのこ」の栽培がされるようになりました。

たけのこは、自生するのではなく、人間が肥料をやり畑で手間暇かけて育てます。愛情を注いで栽培されたたけのこはジューシーで柔らかい食感が身上了。

たけのこは鮮度が落ち易いものです。掘り



し約1時間くらい。

③ 火をとめても、茹で汁につけたまま冷ます。こうして茹でるとたけのこに甘味が加わり味がぬけないでおいしい。

④ 水洗いして料理する。皮付きで茹でた時は皮はむく。

保存方法

下茹で後すぐに使わない時は、水につけておきます。保存の場合は、保存容器に入れ水を張って冷蔵庫へ。毎日水を替えて4〜5日が目安。