

# 穂先たけのこについて



みなさん、「穂先たけのこ」って知っていますか？  
 普通のたけのこは、土の中から出てくる前に掘り出しますが、穂先たけのこは、地上に出て、2メートルくらいに伸びたものの、先のやわらかい部分を切り取ったものです。たけのこ掘りの時期をのがし、伸びすぎたたけのこでも、穂先はおいしく食べることができるのです。  
 香川県では、まんのう町の仲南地区で収穫が行われています！

## 皮むき

みんなで協力して皮をむいています。



きれいに皮がむけました！

## 収穫

2メートルくらいに伸びたものを、先のほうだけ切り取ります。

## 穂先たけのこの特徴

ふつうのたけのこより香りが強く、シャキシャキした食感が特徴です。えぐみが少ないので、ふつうのたけのこのように米ぬかと一緒にゆでる必要はありません。皮をむいた穂先たけのこは、ふつうのお湯で30分くらいゆでればOKです。

## 環境問題にも役立ちます！

たけのこ生産者の高齢化や輸入の増加で、放置されるようになった竹林が拡大し、隣接する森林や農地に侵入する問題が広がっています。

穂先を切った竹は枯れるので、放置した竹林が広がるのを防ぎ、環境対策にもなるのです。



穂先たけのこ収穫後の竹林

