

## 21. たけのこ

### 鮮度にこだわり専門の競り市が立つ

一般的なたけのこといえば孟宗竹の地下茎の節目から出る芽をいう。若くて元気のよい親竹でないと品質のよいたけのこを収穫することはできない。そのため間伐や老竹の伐採更新など、農家は竹林の手入りに余念がない。

「旬」という字には10日間という意味があり、たけのこはその漢字「筍」が示す通り、10日間で竹になってしまうほど成長が早い。そのために収穫のタイミングを見計らうのも難しく、掘り出されるまで全体が土に埋まっているものほどよいといわれる。

また、たけのこを語る上で一番大切なのが鮮度。卸売市場で通常行われる早朝の競りに出すためには前日のうちに収穫をしなければならないが、たけのこは鮮度が命のため、金沢では朝掘ったものを当日に市民の食卓に届けるべく、金沢市中央卸売市場では毎年4月から5月にかけて20日間ほど県内産のたけのこを専門とする午後の競り市「後場市（ごばいち）」が開かれる。

通常たけのこを店で買ってきたら、まず下ごしらえとして米のとぎ汁などを使いアク抜きをしなければならない。しかし、鮮度のいいたけのこはその必要がないため、金沢市民の多くがアク抜きをやったことがない。

金沢のたけのこは藩政時代に江戸から移植したものが由来。その後、金城地区（泉野、十一屋）に広がり、額、富樫、内川など山間地で植栽され、同時に全国に先駆けてたけのこ振興策を進めてきた。昭和2（1927）年に富樫地区、昭和8年には内川地区にたけのこ缶詰工場を建設している。藩政時代から受け継ぐ歴史のある野菜として加賀野菜に認定されている。

掘りたてで水も滴るような新鮮なたけのこは産地でないと食べられない。例年、ゴールデンウィークの頃がピークとなる。旅行などでいらした際、ぜひたけのこ料理を食していただきたい。



たけのこ



大量に積まれたさま



たけのこ掘りの様子

**メモ** 出荷時期は4月下旬～5月上旬と短い。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

**問い合わせ先** 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

別所町生産組合 TEL076-243-8592