

## 9. たけのこ料理

### 掘りたてが自慢、春の山里の味

金沢市には、南部の山間部や内川地区などのたけのこの産地があり、朝山あいの竹林で掘り出されたたけのこはその日のうちに食卓に上る。たけのこは昔から時間を食べるといわれるように新鮮さが第一。年輩の人の間ではたけのこの鮮度を表現するのに、魚が古くなる意味の「熟れる」という言葉を使う。金沢ではたけのこを掘りたてのうちに食べるのが当たり前のため、このような言い方をすると考えられる。

金沢のたけのこ産地の中でも「別所のたけのこ」として名を馳せるのが内川地区の別所町。4月中旬から5月中旬には、朝掘ったばかりのたけのこが直売所に山積みされる。鮮度がよいたけのこはあく抜きをせずに食べられる。市内中心部から車を20分ほどの距離とあって、シーズン中は買いに来る人が後を絶たない。

この時期、別所では自宅を利用してたけのこ料理のコースを提供する農家もある。コース料理の中でも特筆すべきなのが、たけのこの刺身。えぐみがなく、さわやかな風味とシャキシャキした歯ごたえがあり、初めてそれを口にした人はたけのこ本来のおいしさに驚く。刺身にできるのはまだ土の上に顔を出していないものに限られ、まさに産地でしか味わえない逸品といえるだろう。ほかにも、定番のたけのこ昆布の煮物、サクサクと香ばしい天ぷら、香りのよいたけのこご飯などもコースの中に盛り込まれている。産地限定の味を毎年楽しみにしている人も多い。

また例年、ゴールデンウィークには、「内川たけのこまつり」が開催され、たけのこの直売のほか地元の女性で作ったたけのこご飯や天ぷら、焼きたけのこが販売され、たけのこ掘りの体験なども楽しめる。



たけのこご飯とお吸い物



たけのこの煮物

**メモ** たけのこの出荷時期、近江町市場では金沢近郊の地物が豊富に並ぶ。その日の朝掘られ、後場市を経たものは「夕掘り」、前日に掘られて早朝の競りにかけられたものは「朝掘り」という札が付く。なお、別所地区でたけのこ料理を食べる場合は予約が必要。

**問い合わせ先** 別所町生産組合 TEL076-243-8592