たけのこ

金沢産農産物食育動画

歴　史

江戸時代中期に、岡本右太夫という足軽が、孟宗竹という竹を江戸から持ち帰り、桜木（現在の寺町）に植えたことが始まりとされています。大正から昭和の中頃にかけて、内川地区で栽培が拡大し、たけのこの缶詰工場がつくられるなど、金沢では全国に先駆けて、たけのこの生産振興が進められてきました。

特　徴

えぐみ※が少なく、やわらかいのが特徴です。金沢は全国の産地の中でも、最も北にある産地であり、粘土質の土壌と雪が、身のひきしまったあまくやわらかいたけのこを作ります。

※アクに含まれる不快な味、強い苦みと渋みが混ざった味

おいしい食べ方

金沢では、たけのこと昆布の煮物がよく食べられています。たけのこごはんや天ぷらなどでもおいしくいただけます。

生産者の声

山下 博 さん

山と人が力を合わせて おいしいたけのこを育てています

夏は竹林の草を刈って肥料をまき、秋は伸びた竹を切って風通しや日当たりを良くします。冬は雪の重みで倒れた竹を片付け、季節を通して竹林を管理しています。こうして山と人が力を合わせることで、おいしい山の恵みをいただくことができます。

比べてみよう！

たけのこには、多くとれる「表年」とそうでない「裏年」があります。出荷量にはどれくらいの差があるか比べてみよう!