

たけのこ



歴史

江戸時代中期に、岡本右太夫おかもと うだゆうという足軽あしがるが、孟宗竹もうそうちくという竹を江戸から持ち帰り、桜木さくらぎ(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、内川地区うちかわで栽培が拡大し、たけのこの缶詰かんづめ工場がつくられるなど、金沢では全国さきがに先駆けて、たけのこの生産振興しんこう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、粘土質ねんどしつの土壌と雪が、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、強い苦みにがと渋みしぶが混ざった味ま

おいしい食べ方

金沢では、たけのここと昆布こんぶの煮物にも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



やました ひろし
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

夏は竹林の草を刈かって肥料ひりょうをまき、秋は伸びた竹を切のって風通しや日当たりを良くします。冬は雪の重みたおで倒れた竹を片付け、季節を通して竹林を管理かたづしています。こうして山と人が力を合わせることで、おいしい山の恵みめぐ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「表年おもてとし」とそうでない「裏年うらとし」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！