

大人の 社会見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

早掘り竹の子



吾平町上名



ナビゲーター
吾平町竹林改良グループ会長
田中 学さん
まなか



竹林面積日本一で、竹の子の生産量は福岡県に次ぎ全国2位を誇る鹿児島県。竹の栽培は1736年に琉球から入ってきた株を、薩摩藩主の島津吉貴が仙巖園に植えたのが始まりとされます。通常孟宗竹の子は3月下旬ごろから市場に多く出回りますが、県内では10月から3月にかけて温暖な気候を生かした早掘り竹の子の生産が盛んに行われています。

今回は市内で早掘り竹の子の生産を行っている、吾平町竹林



すること根が浅いところに伸び、深く掘らなくても小さい竹の子を見つけられるようになります。また竹は古くなると竹の子の生産能力が落ちるため、生えた年を竹に書き込み、5年ごとに伐竹して竹林の若返りを図ることが必要です。

収穫は、まだ地中にある竹の子を、地表のわずかな割れと膨らみを頼りに見つけ出します。長年の経験と勘が重要なため、慣れない人にはなかなか難しい作業です。

改良グループ会長の田中 学さん(80歳)に案内いただきました。「吾平町竹林改良グループは、吾平地域の竹林を生かした取り組みを行うため昭和56年に結成されました。現在10人で活動しており、そのうち2人が早掘り竹の子の生産を行っています。生産を開始するに当たって、まず最初に行ったのが竹林の整備です。枯れた竹や古い竹を間引きし、竹林全体に光が差し込むようにしました。また最も重要なことが年2回の土の表面への施肥です。こう

収穫した早掘り竹の子は高値で取り引きされ、料亭やスーパーに流通します。早掘り竹の子はアクが少なく、風味適たえとともに抜群で、そのまま酢味噌をつけて食べたり、竹の子ご飯や味噌汁にしたりと様々な食べ方で味わうことができます。季節を先取りする味覚をぜひ味わってみてください。」