

教えて！ プロに聞く孟宗あれこれ



上林幹夫さん 鶴岡市添川

林業士。林業指導普及協力員として、間伐作業の実演講習等を行い、庄内の森林の維持、保全に尽力。

子供たちへの“山の楽しみを味わい、興味を持って足を運んでほしい”という想いが、上林さんの活動の原動力となっている。

おいしい孟宗の見分け方

色

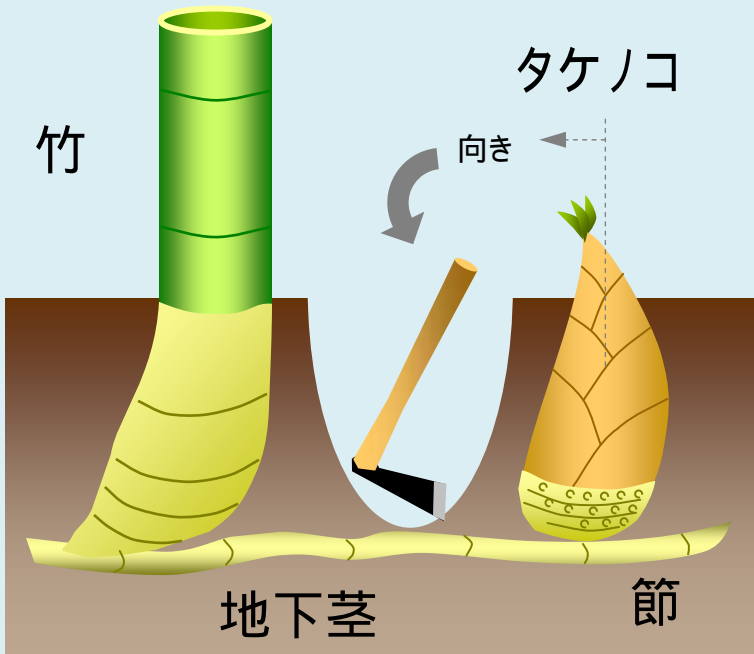
皮の茶色いものがおいしい。皮色は、紫外線にあたった時間が長いほど濃くなり、おいしさに影響すると考えられる。

かたち

平べったいものがおいしい。地下深いところで時間をかけて育ったものはうまさが違う。

掘り方のポイント

孟宗の先の曲がり具合を観察する。孟宗は、地中にある地下茎（ちかけい）の節から丸まった形で育つ。タケノコの先が向いている方向から掘れば掘りやすい。タケノコを傷めないよう注意する。



おいしく食べよう

食すなら、やはり掘りたてが一番。

一般的なゆで方：たっぷりの水に米ぬかを入れて、強火で煮立ててから中火で約40分～1時間ゆで、そのまま冷ます。ぬかをよく洗い落とし、使うまで水にさらす。1日1回水を替えて、冷蔵庫に保管すれば5日程はおいしくいただける。



孟宗竹

日本の竹類の中で最大で、高さ20mを超えるものがある。群生地としては庄内地方が最北端とされる。

タケノコは5月頃に地下茎から発芽し、肉厚でえぐ味が少ないため様々な料理に使われる。米糠であくを抜き酒粕と味噌で味付けした孟宗汁は庄内地方を代表する郷土料理である。



もうそう 孟宗を掘って春を 味わう

春の訪れと共に孟宗筍が顔を出す

孟宗竹（もうそうだけ）のタケノコは、春を代表する味覚の一つ。鶴岡市にある水土里ネットいなばでは、孟宗掘り体験・田植え体験・孟宗汁が食べられる「田植え&孟宗掘り体験」を開催している。春の孟宗掘りは、子どもからお年寄りまで参加する人気イベントで、毎年40人以上が参加している。

地面からちょこつと芽を出したタケノコを探して丁寧に収穫するさまは、宝探しと同じで参加者も大満足。孟宗掘りの後は、裸足になって田植えを体験する。作業に汗を流し、おいしいおにぎりと孟宗汁をいただく、心も体も満たされる。

食事の後は、クイズ大会があり、楽しみながら農業や水の大切さなどを学べる仕掛けも用意されている。

この季節ならではのメニューで春を体感してはいかがだろうか。

田植え & 孟宗掘り体験

【開催時期】

毎年5月下旬
日曜日の9:00~12:00

【参加料】

ひとり500円
(未就学児無料)

※ 開催日時は未定です。
体験したい方は、下記連絡先
にお問合せください。

【連絡先】

水土里ネットいなば
TEL 0235-64-2169