

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 31/Oct/2022/vol.707



## 四方竹（高知県産） Square-stem bamboo

秋の訪れを感じさせる食材の一つに「四方竹」があります。「四方竹」は夏から秋への季節のはざまに生える、珍しい秋収穫の貴重な筍です。その期間は約1か月間ともいわれおり、産地である高知の秋の味覚では外せないほどの筍とあって、毎年この時期を楽しみにしている人も多い様です。高知県南国市の方が中国から持ち帰って、栽培を始めたのが始まりだとか。秋の季節に綺麗な薄緑色をした筍は、瑞々しく美しく、断面が四角という独特な形から「四方竹」という名前が付いたという事だそうで、生のままでは大変傷みやすい為、産地では鮮度を保つべくすぐに下処理を行い、灰汁抜きされて出荷されます。和食では煮物から天麩羅、和えもの、高知では四方竹の穴にすし飯を詰めた田舎寿司もあるそうで、まさにこの時期だけの恵みを様々な調理方法で現地では楽しまれているようです。しかし和食だけではなく、ポイルをしてドレッシングやソース、グリルしてベーコンなどと香ばしく、サラダに添えても風味豊か、グラタンでも食感の面白さが楽しめそうです。ピクルスにもおすすめです。特にホワイトソースとの相性が良いともいわれていますので、ジャンルを問わずにお使いいただける事でしょう。