

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Apr/2023/vol.728



日本の筍 Blessings of Nature Bamboo shoots in Japan

竹かんむりに旬と書いて「筍(たけのこ)」、日本では美味しい筍を長い期間楽しめるのも醍醐味です。11月下旬の早掘り筍から始まり、孟宗竹が3月～5月上中旬、淡竹は5月中旬～6月上旬、そして真竹、根曲がり竹や四方竹、寒山竹は大体7月下旬ぐらいと思えばざっと半年以上は筍と向き合う日本。日本の国土には竹が多く、そしてハウス栽培もできないことを考えるとまさに日本の土地から湧き出る力、自然の力を表す野菜といっても過言ではないでしょう。「旬」の文字はもともと1か月の「上旬、中旬、下旬」といわれているそれぞれ10日間という意味があり、筍の芽が地面から出ると10日間で竹になるというところから「筍」という文字が当てられたという説もあるそうです。その余りにも成長速度で、外に芽を出したものは固く大きくなってしまったため、日本各地の筍掘りの名人は毎日足を運ぶ山の地面の変化にいち早く気づきながら、まだ地中に埋まっている柔らかな筍の新芽を長年の勤で探し当てます。私たちが各地の名産となる筍を美味しく食せるのもその職人技の一言に尽きるのだと感じます。4月から5月初旬はまさにその大地の恵み、日本の恵みの「筍」のトップシーズンです。日本の一大産地の鹿児島、熊本、福岡を皮切りに有名な京都や石川、関東では九州産、そして静岡、千葉産のものがやってまいります。筍のように勢いを感じる春へ、筍を食して豊富なエネルギーを戴くと致しましょう。