

6 林 業

項 目	作 業 内 容
<p>(1) 収穫</p> <p>(2) 皮むき</p>	<p>(今月の作業のポイント)</p> <p>○乾タケノコ生産</p> <p>竹は古の時代より我々の暮らしに役立てられてきたが、さまざまな理由により、国内における竹材、たけのこの生産が減少してきた。</p> <p>また、竹林の拡大により森林の公益的機能の発揮に支障を生じることも懸念されている。そのため、このような竹林から「乾タケノコ (ほしたけのこ)」を作り、この乾タケノコを使ってメンマ等を作ることで、竹林の有効活用による山村地域の活性化と、ラーメンを始めとした食文化の継承につながることを期待できる。</p> <p>5月中旬頃、1～2m程度に伸びたモウソウチクのタケノコの地上部を収穫する (写真1)。3m以上に伸びたものも穂先部分は使えます。根元の固い部分はカットする。</p>  <p>写真1 収穫状況</p> <p>皮だけの先端20～30cmをカットし、縦方向に半分に切り(切れ目を入れる程度でも可)、皮をむく(収穫地で行うとゴミの処分が楽)(写真2)。</p>  <p>写真2 皮むきの状況</p>

項 目	作 業 内 容
<p>(3) カット</p>	<p>穂先、節間の短い部分（節有）、節無の3種類に切り分ける。包丁を当ててほとんど力を入れずに軽く入る部分で切る（写真3）。</p> <p>カット完了</p>  <p>穂先 節有 節無</p> <p>写真3 カットの状況</p> <p>(4) あく抜き</p> <p>部位別に早めに茹でる。一晩置く場合は水に漬けて風通しのよい日陰に置き、翌日には茹でるようにする。鍋にタケノコと水を入れて火にかけ、30分程度茹でる。茹で上がったら水でさらし、軽く洗う（米ぬか等は使用しない）。</p> <p>(5) 乾燥</p> <p>茹でた後すぐに行う。乾燥機のエビラに表側を上にして並べ、半日程度乾燥させる（写真4）。</p> <p>乾燥機は55度前後に設定し、穂先は6時間、節有8時間、節無10時間を目安に乾燥させる。</p> <p>乾燥が少ないとカビの原因となるが、乾燥しすぎると戻しにくくなる。温度や時間は、天候、筍の大きさ、厚みなどの条件により調整する。</p> <p>並べ方</p>  <p>写真4 乾燥状況</p> <p>左から穂先、節有、節無</p> <p>※乾タケノコの作り方（栃木県）を参考のうえ作成</p>