

おとくに 京タケノコ・乙訓タケノコとは

NPO法人 竹の学校

タケノコは九州、四国をはじめ本州は東北地方まで広範囲とれます。春が早い九州、四国産がいち早く全国の市場に並べられます。京タケノコ・乙訓タケノコは3月末から5月初めまでとなりますが、京都以外は東京・大阪・神戸の特定のところだけに出荷され、生産量にかぎりがあるため一般のスーパーなどにはあまり並びません。しかしながら昔から有名で、味は高く評価されています。

このモウソウチクは中国から輸入されました。その年代については諸説ありますが、最も古いものは、弘仁年間(810~23年)に京都長岡郡海印寺(現・長岡京市)に移植されたという言い伝えです。最も新しい時期を示すのは天文元年(1736年)鹿児島に移入されたという説で、これには資料が残されています。



■なぜ乙訓産は質がいいのですか？

この地方のタケノコは京タケノコと呼ばれますが、それが良質である理由は四つあります。

土質

その第一は土質です。京都、西山の裾野に竹林が広がっています。京都市西京区大枝塚原から南へ、向日市、長岡京市、大山崎町とつながる乙訓地方の土壌は酸性の赤粘土質です。この土壌は光や空気を通しにくいので品質の高いタケノコを育てます。特に塚原の白粘土の土壌にできやすいシロコは最高級品とされます。(それだけにいつでも手に入るというものではありません。)

栽培法

第二は栽培法です。乙訓地方で200年も行われている京都式軟化栽培法は大変な手間のかかるつくり方です。間伐はもちろん、竹の成長を止める“先止め”をし、肥料は2回~3回やります。最も大切なのが土入れで、ワラを敷きその上に土をかぶせます。それを毎年繰り返していますからふかふかの土壌になります。

収穫法

第三は掘り方です。乙訓地方は同じ土質、栽培法で同じ収穫の仕方です。軟らかい土壌のなかを成長するタケノコを土中にある状態で掘り出します。それも太陽光に当てないように朝掘りをします。掘る農具は大きなL字型の鎌でホリと呼ばれ、先端が鋭くなっています。地下茎とタケノコの接点をホリで切り離すのですが、この接点が微妙でホリ使いに習熟する必要があります。太陽光を浴びていないのでエグミが少なく、土中にあるので水分を含んだタケノコです。チロシンやビタミンB2・Eなどがキャベツや玉ねぎにくらべ数倍多く含まれて、近年評価が高まっています。

各地でタケノコ生産は盛んですが、土質にも栽培法にも掘り方にも違いが見られ、乙訓産京タケノコは独特です。

歴史的背景

第四番目にはこの地の歴史です。京都盆地は海に遠い土地で、かつては鮮魚を得ることは困難でした。明治維新以前は京都に天皇がおられ、公卿・武家などのエリート社会がありました。そして京都は仏教という肉食を禁ずる宗教都市でもありましたので、野菜中心の精進料理に力が注がれました。運搬手段が乏しい時代ですから近郊に野菜の基地をつくり新鮮なものを上流社会に供給します。勢いそこでは最高級品が求められ、生産に手間がかかることは問わなかったのでしょう。それが今日まで伝わり、京都式軟化栽培と呼ばれるものです。

現在、京都近郊にはタケノコを含めて60品目ほど「京の伝統野菜・京のブランド野菜」として指定されていますが、いずれも外国から野菜が入ってくる前、すなわち明治維新以前から栽培されていたもののなかから選んでいます。この明治維新以前という意味は京都という都市の性格とその近郊という歴史的背景も含めています。

これが京タケノコ・乙訓タケノコといわれるものです。

近頃、野菜や果物が一年中店頭にあり季節感を失いましたが、タケノコはハウス栽培はできませんから、真の意味で旬の野菜です。かすかに春の香りをのせて、エグミが少なく軟らかく、そして微妙な薄味——京タケノコ・乙訓タケノコはその究極の味を追及しています。(文責 杉谷)