



真備筍生産組合

組合員数：130名
 組合長：蛭田 純次さん
 主な出荷先：岡山、倉敷、福山
 出荷量：120t (H29年産)

おいしい理由は真備の赤土。手間暇かけた極上のタケノコです。春の風物詩『まびのたけのこ』掘りは、3月下旬から4月いっぱい最盛期です。ぜひご賞味ください。

鮮度が命のタケノコ 熟練の経験と勘で収穫を支える

『まびのたけのこ』の歴史

今から約150年前に、箭田、境の妹尾嘉吉という人が下倉から孟宗竹を三本ほど持ち帰って植えたことに初まると言い伝えられています。我が家の庭には、曾祖父が建てた「孟宗竹栽培元祖の碑」という石碑があって、その言い伝えが刻まれています。

就農したきっかけは

真備町箭田地区一帯では、ほとんどの家でタケノコを収穫していましたが、我が家でも例外ではなく、田植えが終わった夏暑い時期から竹林の手入れをして、3月末から5月上旬にタケノコの出荷。子どもの頃からずっと見てきた光景です。会社勤め



をしながら、自然に水稻やタケノコ栽培も手伝っていました。

美味しいタケノコに

欠かせないのは、放っておけば勝手にタケノコが生えてくると思われがちですが、竹林の手入れは大切です。伸びすぎた枝を払って、10〜15年経った竹は、切って竹林の新陳代謝を良くしてやります。

また、育った竹は根が浮いてくるので、土の上に被せて隠してやる。昔は竹林の中にワラを敷いて土を入れたりもしていました。今は中々そこまで出来ないですね。

大変なことは

タケノコの収穫は、「つき棒」という鉄の棒を使って、地面に少しだけ顔を出したタケノコの周りの土を避けながら、地下茎から切り離し、土の中から掘り出します。この棒が思ったよりも重くて大変な力仕事です。朝は6時頃から、陽が登ったら掘り始めます。

昨年の筍祭りの日には、前日にある程度見つけておいて、当日朝5時〜8時頃まで1人で掘り続けました。

欠かせないのは

良かったことは、なんとと言っても、タダでタケノコが食べられること。毎年旬の時期になると、親戚にも配って喜ばれると嬉しいです。

我が家の美味しい食べ方

なるべく早く茹でること。皮を剥いたら水から茹でて、1時間沸騰させた後自然に冷めます。白くて柔らかい「まびのたけのこ」は、灰汁抜きも必要ありません。そして調理方法は天ぷらがオススメです。

今後は

忙しくなるシーズンには、息子や娘も手伝いに帰ってきてくれます。空いた時間には趣味の登山も楽しみながら、無理せず続けて行こうと思っています。



【真備筍生産組合】

妹尾 幸敏さん

せのお ゆきとし / 70歳
 就農して10年 / 竹林(孟宗竹)70a、水稻50a、露地ブドウ25aを経営。