

おとくは 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でとれます。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なから選んでいます。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)



竹林、タケ、タケノコについて

Q

Question

竹林と藪とは違いますか？

A

一般には、藪は手入れがされていなく、タケが密生状態になっているものをいい、竹林は間伐・整備されているものをいっているようです。

けれども当地では、きれいに整備されたタケノコ畑としての竹林を藪と言いならわしています。

なお、漢字では「藪」が正しく、タケカンムリの「藪」の本来の意味は①洗米用の竹器、②コメ16斗でした。ところが、ヤブというタケヤブがイメージされ、「藪」という漢字を誤用ながら、使うようになりました。

ついでに言うと、バンブーとタケとは違う種類のもので、バンブーは熱帯地で株立ちしているもので、タケは1本1本が個々に立っているものです。英語で日本酒のことをワインといわずサケというように、やがて日本の竹はバンブーといわずタケというようになるでしょう。

Answer

Q

Question

竹林の土中はどうなっていますか？

A

竹林の土中は地下茎が縦横に広がり、地下ではつながっています。

タケノコは地下茎の節（ふし）から芽となって成長し、やがてタケになります。タケになるとまた自分の地下茎を伸ばしていきます。竹林ではこれが繰り返されているので、たくさんの地下茎は一本のものとしてつながっています。

タケの群落はひとつながりの地下茎によって形成されているわけで、この群落のタケはクローンであるわけです。

Answer

Q

Question

春にタケノコがでて、それが終わると落葉しますね。タケはなぜ春に枯れ葉になるのでしょうか？

A

確かに、タケはタケノコを育ておわると、まるで力が尽きたように葉が黄色くなって散ります。これを俳句では「竹の秋」と呼んでいますね。落葉の時期は春か秋か、植物によって違うようで、その理由づけもいろいろあります。

タケは2年に1回落葉するという説があります。竹の学校の竹林は全てのタケにタケノコとしてできた年号が記してあります。それをみていると、2010年の春に落葉したタケは2004年、2006年、2008年のタケノコが成長したものでした。

その研究も充分ではありません。土壌とタケと空気の間にかかる窒素循環が関係しているのかも知れません。また、タケノコの豊作（オモチ）・不作（ウラ）は隔年であるともいわれますが、何か関係があるのかも知れません。

Answer



竹の学校の竹林は全てのタケにタケノコが地上に出た年を記入している。

Q**Question**

京タケノコは、やわらかくて風味があることはよく知られています。こうしたタケノコをつくるのには大変な手間がかけられていることも知りました。その中での最高級品シロコとは一体どんなものなのでしょうか？

A

竹の学校の竹林は2002年から整備しはじめて、8年間の努力を重ねて一流の京タケノコが採れるようになりました。その上、2010年には、シロコも10本ほど採れました。一般には大枝塚原(京都市西京区)ではシロコが出やすく、それは赤粘土の中でも白っぽい保水力のあるものを土入れするからであると言われます。竹の学校の土壌は基本的には赤粘土です。ただし地下1メートルのところに白粘土層があり、これを掘り出して一部に土入れ(客土)しはじめました。

しかし、この作業が十分ではないのにシロコが発生したのです。

その理由もわかりませんがいろいろ想像しています。

シロコは劣性遺伝(この言葉は遺伝学上のもので劣っているという意味はありません)によるものだとされます。良質のタケノコは十壤の水もちがよいところのできるようです。竹林が南斜面であれば早期に発筍する特徴がありますが、北斜面では土壌の水もちがよいので、良質のタケノコができる可能性が大きくなります。

竹の学校の竹林は北斜面です。そんな条件の中で、劣性遺伝があったのだろうかと考えてみました。



(竹の学校の竹林のシロコ)

Answer**Q****Question**

タケの一生はどのようになっていますか？

A

タケノコは成長してタケになりますが、最初の1年はタケノコを生みません。2年目から生みはじめ、4年目で最高に生み、5年目には衰え、6年経つとタケノコを生まなくなります。(だからタケノコ畑としては6年生のタケは伐採します。)そして15年ぐらいで枯れていきます。

植物はみどりりと水に太陽光をうけて光合成をし、そのエネルギーで生きています。この光合成のとき、大気中の二酸化炭素(CO₂)を吸収します。地球温暖化の原因の一つにCO₂が過剰になっているといわれ、植物の光合成による、吸収が期待されています。けれども老木では吸収力は弱いので森林の場合は植樹して、いつも若い状態に保たなければ役にたちません。その点から考えると、タケノコ畑としての竹林はタケノコを生むことができる若いものだけです。なおかつタケノコは自然にでてきますから植林の必要もありません。CO₂吸収力の最強軍団と言えるでしょう。

今、放置竹林は厄介もの扱いにされています。タケノコ畑のやり方を参考にして、うまい整備方法をあみだせれば、経済的な温暖化防止策になるでしょう。

Answer**Q****Question**

タケには面白い未来がありますね。しかし研究はまだこれから…。

A

森林面積のうちで竹林が占めるのは1%程度です。そのせいか一般の関心も高くありませんし、タケ学者の数も多くありません。今後の研究に待つところが多いのです

2010年5月、NHKTVのBSハイビジョン「アインシュタインの眼」でタケの生態を扱いました。その企画段階のとき、「竹林に居ると気分がよくなり、癒し効果があるのはなぜか?」という取材をうけました。「まだ医学的・心理学的データがない状態なので、今後の問題だ」と答えました。全国どこにも資料がないのか、番組では竹林の癒し効果について触れられませんでした。

竹の学校では毎年、秋に竹林コンサートを催しています。この音響効果がとてもよいのです。けれどもその理由はわかりませんでした。そのことについて、「アインシュタインの眼」では面白い実験を見せてくれました。樹林と竹林とで音の伝播や反響を比較実験したのです。その違いは顕著であり、竹林での音楽が美しく聴けるわけが理解できました。

そんなわけで、竹林、タケ、タケノコには不思議(ワンダー)がたくさんあります。

Answer

京タケノコ栽培ごよみ と 竹の学校の作業

《乙訓都市農業振興協議会》

	《地上部》	《地下部》	《作業》
1月	——	——	冬肥 敷き藁 客土 竹炭
2月	——	芽が出ている	石拾い 竹炭
3月	収穫(下旬)	↑ 繁忙期 ↓	冬肥 敷き藁 客土 竹工芸
4月	収穫(最盛期)		基肥 親竹の確保 親竹の先止め シイタケ
5月	収穫(上旬)		
6月	——	——	——
7月	親竹が養分を蓄える	地下茎が伸びる	除草
8月	親竹が養分を蓄える	地下茎が伸びる	サバエ刈り 夏肥
9月	親竹が養分を蓄える	地下茎が伸びる	シイタケ
10月	——	——	親竹の更新 古竹の伐採 竹林コンサート 古竹の伐採 竹工芸 敷き藁 客土
11月	——	芽子数決まる	
12月	——	タケノコの本数が決まる	冬肥 敷き藁 客土

■タケノコの栄養価

タケノコは低カロリーですから、近頃はヘルシー食品などといわれます。食物繊維も100gあたり3.2gあり(大学生協調べ)大変高く、便秘がちな方にも昔から定評のあるところ。ビタミン類が多いので肌が荒れやすい方にもいいでしょう。

ここでは、静岡県農林業局がインターネット上で発表している「たけのこの栄養価」を転載します。

●驚くほど高い栄養価

たけのこの栄養価をご存知ですか。下の表のように、炭水化物、蛋白質、脂肪がタマネギやキャベツと同じくらい含まれ、先の柔らかな部分ほど栄養価が高くなっています。しかも血色をよくするB12が含まれており、健康にもよいとされています。また、数十枚の皮に包まれていること、地下茎と親竹から送られる養分で育つため、清浄性が高く、もっともきれいな野菜と言われています。

	タンパク質 グラム	脂肪 グラム	糖質 グラム	繊維 グラム	水分 グラム	熱量 カロリー	リン ミリ	鉄 ミリ	ビタミン			
									lu	B1 ミリ	B2 ミリ	C ミリ
たけのこ(生)	2.5	0.2	2.9	1.0	92.5	23	43	7	50	0.10	0.08	10
たけのこ(缶詰)	1.9	0.1	2.9	1.8	92.9	20	26	1	50	0.05	0.05	-
タマネギ	0.6	0.2	5.3	0.5	93.1	25	56	1	0	0.03	0.02	10
キャベツ	1.5	0.3	2.4	0.8	94.4	18	48	3	0	0.05	0.03	40

※たけのこ・タマネギ・キャベツに含まれる成分(100グラム中。香川昇三博士の分析)

■竹の学校のタケノコは以下の仕組みで頒布されています。

エコツアー

3月末～5月初め頃

環境学習をしながら、タケノコ掘りを楽しめます。

入山料(竹林整備協力金) 500円

詳細問い合わせ：090-2012-9574(稲岡)