

春の味覚、タケノコ

新鮮な状態を、より長く楽しむ方法を聞いてきました

これからおいしい季節を迎えるタケノコ。しかしその旬は短く、新鮮なものを食べられる期間は限られています。今回は、ある方法でタケノコを長期保存している、大東地区・田ノ野にお住まいの遠山吉信さん・ひろみさん夫妻にお話を伺いました。

一昨年、三重県から串間市に移住してきた遠山さん夫妻。「元々野菜を作ったり山菜を採るのが好きだったから、串間の環境はすごく魅力的です」。夫婦ふたりで力を合わせて草むらだつた庭を、野菜でいっぱいにしてきました。「近所の皆さんが野菜を分けてくれたり、山菜の場



「最初は友だちに、だまされたと思ってやってみて！ って言われて（笑）。1年経っても味が全然落ちないんですよ」。その言葉どおり、解凍したタケノコは、収穫したときのみずみずしさを保っています。また、砂糖をまぶしていても甘くならず、解凍してさまざまな料理に使えます。おいしいタケノコを長く楽しめるこの方法。皆さんもぜひお試しあれ。



遠山吉信さん
ひろみさん
ワラビやゼンマイなどの山菜も、細かく切って冷凍保存。そのままお寿司の具材などに使えて便利です。

「最初は友だちに、だまされたと思ってやってみて！ って言われて（笑）。1年経っても味が全然落ちないんですよ」。その言葉どおり、解凍したタケノコは、収穫したときのみずみずしさを保っています。また、砂糖をまぶしていても甘くならず、解凍してさまざまな料理に使えます。おいしいタケノコを長く楽しめるこの方法。皆さんもぜひお試しあれ。



【タケノコ】
イネ科。一般的によく食べられるのは孟宗竹（もうそうちく）の若芽。成長が早く、一旬（10日ほど）で竹に成長してしまつたため、『筍』の文字になったという。



●用意するもの
タケノコ……………適量
しょうゆ……………適量
みりん……………適量
砂糖……………適量

●つくりかた
①解凍したタケノコを、しょうゆやみりんなどで味を整えながら煮る。
*このとき、砂糖は少々多めに入れると良い。
②衣をつけ、高温の油でサッと揚げる。
「生のものを揚げたものと全然違って、すごくおいしいですよ。」（吉信さん）

タケノコの
天ぷら



正國寺本堂で開かれた御堂コンサート。荘厳な雰囲気と美しいクラシックの調べが一体となり、来場者を魅了した。

音楽で心豊かな気持ちに フルーツのおかげで、多くの方と出会えました

お香の香りが優しく包み、和ロックの明かりがゆらぐ音さえ聞かせそうに静かな宵。奏でられるクラシックの調べに心癒されるとき――。

2月、福島地区・寺里の正國寺本堂で開かれた『御堂コンサート』。約140人が訪れ、空間

美と音楽を楽しみました。演奏会を企画、自らもフルート演奏を披露してくれたのは正國寺坊守の井手純子さん。「音楽で豊かな気持ちになつてもらえたら」と昨年、フルートやトランペットのプロ奏者を迎えての演奏会を開いています。

純子さんは千葉県市川市の出身で、結婚を機に4年前、串間市に転居。都会との環境の違いも「東京湾と志布志湾。同じ湾岸エリアで親しみを感じます」と大らかに受け入れ、「串間の野菜は1つひとつが大きくて立派。なによりおい



しいですね」と楽しそうに話します。武蔵野音楽大学でフルートを専攻していた純子さんは卒業後、東京・千葉で演奏家として講師として活躍していました。坊守となつてからは仏教婦人会の皆さんと共に、クラシック音楽を楽しんでもらえる場を作ろうと、演奏会を開くようになり、音楽を通じ、縁を紡いできた純子さん。「フルートのおかげで多くの方と出会えました。今後も年に1度は演奏会を開けたらと思つています。地域の方に喜んでもらえたらうれしい」と穏やかに話してくれました。



正國寺坊守・フルート講師
井手純子さん
フルートは繊細な風貌で美しい音色を奏でるのですが、見た目と違って、体力を必要とする楽器なんです。

THE SLOW LIFE

THE SLOW FOOD

