

四方竹のおはなし

高知県の四方竹は南国市白木谷が発祥の地といわれ、当地では古くから食用として作られていました。ちょっと角ばっていて生意気そうな竹の子ですが、採れたてをすぐに調理すると、心地よい歯触りとかすかなにが味がとてもおいしく、地元では数少ない秋の山菜として重宝されていました。しかし、皮が固く下ごしらえが大変なうえに、生のままでは非常に痛みやすく、皮を剥ぐととたんに変色が始まるほどで、とても遠方のお客様にお届けできる物ではありませんでした。

ある時、農家の一人が皮ごと茹でることを思い付き、洗濯用の大きなたらいでお湯を沸かし、四方竹を茹でてみました。茹で上がった四方竹はきれいな緑色で、皮も剥げやすかった。

現在では農家それぞれが四方竹専用のステンレス製の釜を持ち、加工したのち高知県園芸連を通じ、中四国、近畿、中部北陸、関東各地に取れたての味をお届けしています。

自然が育てた
繊維質の多い
安心・安全の
食べ物です。

