

四方竹を特産に

婦人が料理を披露

白木谷



おいしくできました



6~8分ゆがく



1本1本手で折る

紅葉が北山から進んできている白木谷で、十月十九日、地元生活改善グループ「白ゆりクラブ」が普及所、農協といっしょになって「これからの特産物……四方竹」を料理のなかにとり入れ、多に宣伝して、数少ない地元の特産物に育てあげようと十数種類の料理をして、試食しました。

四方竹 シホウチク

原産は中国で、丸味のある四角形で、観賞用か食用にしかできない。白木谷での栽培面積は約二・五畝で、稲転で少し増えている状態。小味があり、油にもあうこと

から根強い人気があるもの、まだまだ知られていない。栽培農家は三十戸で、うち販売しているのは十五戸ぐらいで、十戸あたりで一ト近くとれ、ゆがいて、皮をはぎ、出荷できる状態になると四百*になる。値段は一*約五百円。
☆収穫から出荷まで

①刃物は使わず、五十*ぐらいの長さに手で折る。

②十分な量の沸騰した湯へ、そのまま強火で六~八分ゆがく。

③湯から出して、すばやく冷水で冷やす。(入れて出すまではカンでそのころあいをはかる) これが

がうまくいかないと、独特のあざやかな緑色を失う。

④水からあげて皮をはぎ、元の圓い部分と先の柔かすぎる部分を除いて加工は完了——四*単位でビニール袋にまとめ出荷となる。
県外発送も考えられているが、

なぶん生もので、量の問題もあるため、目下県内消費になりそう。

☆試食会

今回は四方竹を中心としたいわゆる山菜料理ということ……

①四方竹のワラビのスタミナ漬。

②すみそあえ③ニンジン、コンニャクとのグルニ④くじらとのとりあわせ⑤あげびのあわせあげ⑥ワラビと柿のしらえ⑦セリのからしあげ⑧山いものすったものとおつゆなどがテーブルいっぱいになり、並べられ、器も野趣たっぷり、孟宗竹の半割、はしもけずったばかりの竹材で、花びんも笹を残したものに野いちご、ススキ、コスモスなどが生けられ、雰囲気盛り上げました。

あつさりとした味に、晚しやくのさかさに、みなさんもぜひ一度おためしください。



「ご家庭で話し合っただけで答えてください。答えは、この広報に出ています。」

■もんだい・十月十九日、医科大付属病院の初日の診療者数は、○百○十○人でした。

■しめきり・十一月十五日

■おくり先・〒783 南國市大埔甲二三〇一 南國市役所内広報委員会親子クイズ係

■答えのハガキには必ず、住所・氏名・年齢・職業を書いてください。

■賞品・特賞千円 三人、残念賞(記念品) 五人

第12回正解者発表(敬称略)

(応募総数40通)

■こたえ・(○)(○)(○)(○)年。

■特賞・千円 三人

野口笑子(西山)

竹内義雅(白木谷)

井上幸子(福生)

■残念賞・記念品 五人

勘如由紀子(片山) 山田秀子(後免町)

猪野供子(上末松) 本川仁美(岡豊町) 浜田夏代(明見)