



掲示用

No. 233

令和5年5月発行

はる みかく  
春の味覚「たけのこ」

5月 日( )

たけのこは、竹の芽の部分です。

竹は、春、暖かくなってくると、芽を出します。ですから、わたしたちの地域では、4月～5月初めが、たくさんとれる時期です。

たけのこは成長が早く、土の上に芽が出てから10日ほどで「たけ」になり、大きくなるに従ってかたくなります。芽の出始めがやわらかくおいしいため、土から芽が出るか出ないかのうちに掘るそうです。

缶詰めや水煮のたけのこは、1年中食べられますが、とりたてのおいしいたけのこは、今しか食べることができません。

今日は、たけのこと同じく、今が旬のわかめと一緒に、若竹汁にしました。春の味覚として、味や香りを感じてください。



若竹汁