

タケノコ

驚きのおいしさ  
より多くの人へ

石川 元さん・静岡市

【静岡支局】「タケノコ

を食べて、おいしさに驚いてくれる人がたくさんいる。農業をやっている一番楽しいと思える瞬間」と話すのは、静岡市駿河区池田の石川元さん(48)。5年前にタケノコ栽培を始め、約



整備した竹林の中で石川さん

70坪を管理している。甘みのある深い味わいと、あく抜きがほとんど不要でそのまま料理に出しても食べられる点が特徴だ。旬の新鮮さを味わうことができる青果物のほか、真空パックで管理して時期を問わず掘りたての香りが楽しめるようにした水煮で販売する。

真空パック時は、加熱処理と保存に細心の注意を払



石川さんが代表を務める「春筍ファーム」ウェブサイトのQRコード

う。品質保持には、加熱による乳酸菌などの細菌処理が重要となるという。

マルシェにも積極的に参加。食べ応えのあるメンマを加工し販売する。収穫期以外には、竹林の間伐なども行う。

石川さんは「放置竹林は農地を荒らし、土砂崩れを引き起こす。竹を管理しながら、タケノコを多くの人に楽しんでもらえるよう、販売を広げていきたい」と話す。(串田)