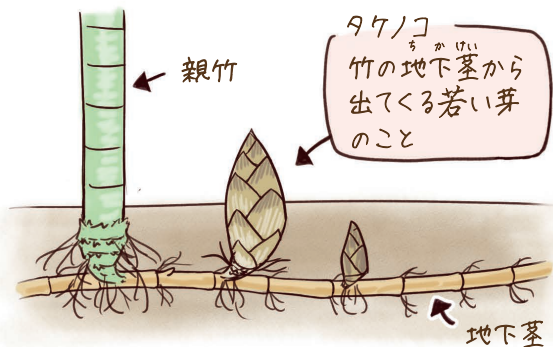


おくぶか 意外と奥深いタケノコ観察

著者 一日一種
(イラストレーター
・漫画家)

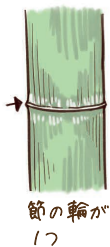
春になるとスーパーに並ぶタケノコ。家でタケノコご飯などにして食べる人も多いのではないのでしょうか？ 食卓でも、野外でも、タケノコや竹のことをよく観察すると、意外な面白さがあるかもしれません。

タケノコの基本



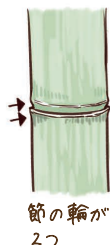
タケノコにもいろいろ種類がある

竹の識別はちゃんとやろうとすると大変ですが、竹の「稈」(木の幹に当たる部分)をみると、代表的なモウソウチクとその他の見分けはつきやすいです。



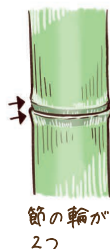
モウソウチク

みんなが食べているいわゆるタケノコはほとんどがこの種。例のお菓子の木さじにたがもこの種



ハチク

稈が白っぽいので「淡竹」。苦味が強く、別名「苦竹」と呼ばれている。



マダケ

苦味やあくが強いので、食用としてはあまり流通していませんが、稈が美しいので工芸品などとして使われています。

