筍に元気をいただいて

ロナウイルス感染症による不要不急の外出自粛の度重なる要請にて、各自治体の事業やイベントも、ご支援いただいております各企業様も、活動自粛により、当会の事業計画も出来ませんでしたが、主婦新聞の発刊だけはと、がんばっています。

大阪は、変異コロナウイルス感染者が全国一の不名誉な結果となり、4月5日(月)より5月5日(水)までまん延防止等重点措置が発令されています。会員全員が健康でありますよう祈りつつ、消費者として、身近に出来る事から、活動したく思います。

□初物七十五日

4月3日(土)13時30分から3月反省会において、今年は、新型コロナウイルス感染症のため、活動も中止になり、みなさん楽しみにしていたご苦労さん会（食事会）も出来ず、気分も落ち込む中、何か楽しい事はないかと考えついたのが、「初物七十五日」のことわざを思い出し、旬の物を（初物）食べると「七十五日」寿命が延びる。さっそく身近である梶原の筍を食卓にと、生産者の方にお願いし、役員さんに自宅でおいしいお料理を作ってもらったらと思い、持ち帰りしてもらいました。少しでも笑いのある食卓が囲めたらと思います。皆さんで今回はどんなお料理を作って楽しめたか、感想を書いてもらうことにしました。

3月反省会に出席した役員のみなさん

□亡き父偲んで

4月3日の反省会で頂いて帰った高槻地方名産の「白子筍」は、せっかく会長が苦労して朝掘りを調達して下さったからとその夜のうちに茹でておきました。会長のおっしゃった通り糠なしでも、柔らかくて、えぐ味もありません。お刺身もいけそうです。ちなみに我が家の4日夕飯のメニューは、

- 筍の刺身　●若竹煮
- 庭先きのプランターで採れたスナック腕豆とベーコンの塩炒め
- 花巻農協直販の「ひとめぼれ」の銀シャリ

でした。人に羨ましがられそうな食卓を一人占めして頂きました。

次の日曜日は亡き父の好物だった木の芽の沢山入った筍寿司を作る予定です。小学生の頃、夕方になると父と一緒に畑で両手に余る程の山椒の若

コロナに負けるな！　日本主婦連３月反省会

酢の嫌いな母が作る素朴で暖い風影を筍の出廻る頃には懐かしく昨日のことのように思い出します。

コロナ禍の中で、1本の筍から日頃見すごしている身のまわりの小さな幸せにひたりました。

企画から手配までして頂いた会長、生産者の方々有難うございました。大変美味しく頂戴しました。

□美しく白い肌

高槻梶原のタケノコ、不用部分の皮を剥くと何と美しい肌が。思わずホッペにつけてしまいました。帰宅後すぐ茹がきました。白い美しいタケノコです。次のようにお料理しました。

○タケノコ御飯。○おさしみ。若竹煮。キンピラ。○天プラ。○みそ田楽。○姫皮のおすまし。○筑前煮

おいしくいただきました。

□大変な筍掘り

4月頃から、筍が店頭に並ぶ時期ですが、私は、筍を取りに行った事はありませんが、筍掘りは、大変だという事は、テレビ等で見て知っております。

朝早く採り、早い目に茹がき、出し汁でたきます。最後に、ワカメを入れても、鰹節を入れても、おいしいです。又茹がいた後でうすく切りお造りにして、食べるのも、とてもおいしいです。

□長生きしそう

初物を食べると寿命が75日延びると聞いたことがあります。筍生産者さんの朝採り筍をいただきました。茹でてすぐに食べられると聞き早速茹でたて筍のお刺身でいただきました。

また残りは筍ご飯にして美味しく春の旬の味を味わいました。美味しいものを食べると本当に長生きできそうです。ごちそうさまでした。

□宅急の思い出

"春"　"桜満開"　初春の初物、旬の香りの筍をいただいた。高槻の有名な白子筍で、生産者さんにお願いし、竹林より朝掘りの立派な筍だ。

高槻の白子筍は有名で75日延びると聞いたことがあります。筍生産者さんの朝採り筍をいただきました。茹でてすぐに食べられると聞き早速茹でたて筍のお刺身でいただきました。

また残りは筍ご飯にして美味しく春の旬の味を味わいました。美味しいものを食べると本当に長生きできそうです。ごちそうさまでした。

□宅急の思い出

"春"　"桜満開"　初春の初物、旬の香りの筍をいただいた。高槻の有名な白子筍で、生産者さんにお願いし、竹林より朝掘りの立派な筍だ。

高槻の白子筍は有名で75日延びると聞いたことがあります。筍生産者さんの朝採り筍をいただきました。茹でてすぐに食べられると聞き早速茹でたて筍のお刺身でいただきました。

また残りは筍ご飯にして美味しく春の旬の味を味わいました。美味しいものを食べると本当に長生きできそうです。ごちそうさまでした。

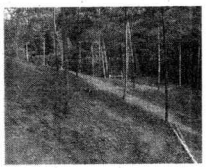
梶原特産「朝掘りタケノコ」

私たちと交流のある生産者より

今年も高槻の「五領地区のおいしいタケノコ」が3月初旬から芽吹き、みなさんの食卓に季節を運び出しました。

タケノコは気温が左右するため油断はできません。今年は豊作なのか配しましたが順調に育っています。

五領地区の白子タケノコは粘土質の土でわずかな土の割れ目を見つけ出します。



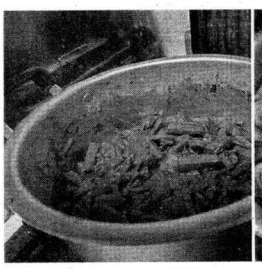
タケノコは皮をめくると中が真っ白でえぐみも少なく店先に出れば即完売となるほど評判が良い。

お客様は「五領のタケノコを楽しみにしている」「生産者からおいしいタケノコの見分け方や、食べ方を教えてもらえる」等々大満足とのありがたい声も……

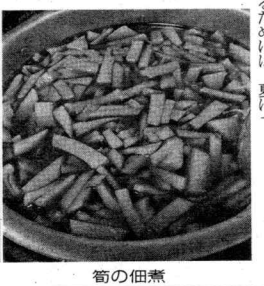
また、わたくしは旬の時期以外にもおいしく食してもらえるようビン詰めも消費者の皆さんの要望にも応えております。

筍の佃煮はいかが

筍の佃煮を作ってみました。まず筍を1cm位に切り、なべにしょうゆ、みりん、コンブ出し、水（少々）を入れ、2～3時間つけておく、少し色がついた頃、弱火で炊きます。煮汁が⅓程度になったら、火を止めて、冷えた頃に又火を入れると色が濃くなります。2回程くり返すと、ほどよい色になります。あとは煮汁がなくなるまで炊きます。（目コ流です）醤油は田舎からとりよせています。今回は、筍だけと山椒入りの2種類炊きました。冷凍もしておけるので便利です。



さんしょう入り筍



筍の佃煮

いて送ってくれたり保存のきくように塩漬け筍にして送ってくれたりと、筍の季節のなつかしい思い出です。

□ひっくりの味

毎年、この時期になると大好きな、わかめと筍のお汁を三日に開けず食しておりました。

今年初めて「白子筍」を頂きました。そのおいしさにビックリしました。「白子筍」とは、どんなものかと少し調べてみました。

「白子筍」とは、京都府南部で生産されているブランド筍で、日焼けのない白い皮と、ふくよかな形が特徴で、極上の甘味と柔らかさクリーミーさを持っているのだそうです。えぐ味やアクがすくないのも特徴で、この筍を作るためには、夏に残し、古い竹はすべて伐採します。そして、秋が来ると稲わらを敷き、冬には土を入れ腐葉土を作ります。このように大切に育てられた筍ですが、何より大変で難しいのが、掘る作業だそうです。

素人では、どこにあるかも分らず筍全体が地中に埋まっている状態から熟練の技で掘り起こされます。

本当に大切に育てられた筍を今回は、たけのこご飯・若竹汁・おかか煮の献立で、娘家族と共にいただきました。次は、ワサビ醤油のおさしみ、焼筍でと、楽しい想像をしています。この時期しか頂けない大切な旬のタケノコ「本当にごさそう様でした。」