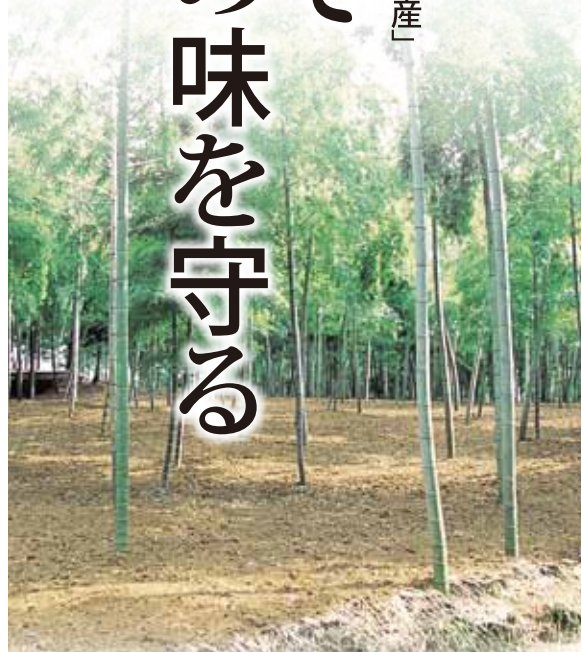


200年続く伝統栽培法でタケノコを「生産」 生産と加工で 京タケノコの味を守る



経験とセンスが物を言う タケノコ生産の現場

京都府西山系のふもとに、伝統栽培にこだわって京タケノコを生産する企業がある。小川食品工業(株)は1930年、小川缶詰製造所として操業を開始。現在はタケノコ水煮缶や佃煮製造のほか、国産米糠からコメ油の抽出も行っている。

創業当初、タケノコは周辺の農家から仕入れていたが、約30年前から自社生産を始めた。「親戚間で手入れしていた竹林が維持できなくなり、それならばと自社農園として整備したのがきっかけ」とタケノコを生産を統括する小川昇吾取締役農園部長。現在の規模は約1畝で、収穫期以外は1人、収穫期でも2人で管理しているという。

竹の生態は独特だ。竹林は不規則に伸びる地下茎で全体がつながり、どこにタケノコが生えるか素人目にはわからない。京都府の場合、4〜5月に集中して一斉に生えるが、その成長の早さは放置すると周囲を侵食するほどだ。「タケノコは勝手に生えてくるもの」という認識が一般的だが、事業化するには高度な栽培管理が必要となる。

京都には200年以上の歴史を持つタケノコの伝統栽培法があり、同社にも受け継がれている。養分をたっぷり吸収できるよう、竹の間隔は2畝以上あける。タケノコを多くつける親竹は3年目以降から7年目頃までに限られるため、選定と管理を特に重視。地面に保温・保湿用の藁と西山系特有の粘りある赤土をかぶせて土を布団のように柔らかくし、これを毎年繰り返し返すことで、通常地表近くを伸びる若い地下茎が地中深くにもぐっていくのだ。

京タケノコの特徴は他地方よりも皮が白く、身が柔らかく、エグみが少ないこと。土の中でゆっくりと成長するため、時期初めは糖度が10%を超えることもある。収穫時にはわずかな地面のひび割れを手がかりに掘り起こすが、「タケノコを傷つけずに掘りあげるには、マニュアルよりも長い経験とセンスが必要」と小川部長。竹林を「タケノコ畑」と表現するほど手間をかけているが、労力に

対して収入がなかなか追いついてこないのが現状だ。

ゆでたての味に一步近づくと 冷凍タケノコを開発

「京都のタケノコの美味しさや栽培の手間暇をもっと広めたい」と語るのは、加工事業を統括する小川良夫常務取締役。加工部門は掘りたての美味しさを保とうと腐心する。生でも販売しているが、売上の中心はあくまでも水煮タケノコだ。一般向け商品のほか、1缶に11本のタケノコを詰めた業務用も製造。シーズン外にこれを開缶し、自社商品の材料としている。

缶詰は3年という賞味期限の長さで重宝されるが、高温殺菌や乳酸発酵の工程で甘みが減り、酸味が増えることがネックとなる。そこで、同社は平成24年、経済産

業省の事業でJ-A京都中央と連携し、京タケノコの風味を活かす冷凍タケノコを開発した。通常は冷凍すると繊維が壊れて味が格段に落ちるが、特殊冷凍装置を導入したことで缶詰よりも甘く、ゆでたての生タケノコに近い食味を残す「冷凍京のたけのこ」が生まれた。シーズン前の1〜2月ごろから需要が高まり、収穫時期後も京都の料亭などから安定した注文がある。

生産のこだわりと 加工の技を伝えるために

同社は「京だけの伝統栽培を守る会」の事務局を務めている。タケノコ農家の減少をうけ、京タケノコのブランド力を高めるために発足した。会員は西山丘陵で伝統栽培を続ける生産者で、ウェブサイトで栽培のこだわりを発信し、販売を行っている。「伝統の栽培方法をもっと知っていただき、価格に合ったタケノコを、また価値に合った価格で提供できるようにすることが、会の存続につながるものと考えます」(小川常務)。

今後の展望について小川部長は「お客さんをタケノコ畑に招い



京佃煮「きりしま」はTVでも紹介された人気商品



一日の収穫量は400キロに達することも



整備されたタケノコ畑は陽の光で明るい

て、こちらのこだわりや栽培方法を伝えたい」と言う。一昨年から実際にタケノコ掘り体験を始めており、「掘りたてのタケノコとうちのコメ油は相性抜群。その場で天ぷらにして食べてもらえばわかります」と自信がみなぎる。一方、小川常務は、地元長岡京市主に消費されている商品を扱いたいという遠方の小売企業の声に配慮、全国区で流通できるように価格設定の見直しを行っているほか、味つきの冷凍タケノコを計画中。「京タケノコの価値があがれば、生産者のモチベーションもあがり、若手も育てやすくなる」。生産者と加工者の目標は同じだ。

アクセス

▼東海道本線
「長岡京」駅より徒歩約16分



取締役農園部長 小川昇吾さん