

【 筍 】

筍 たかんな

食用にするのは孟宗竹、淡竹、真竹などで、三月上旬から初夏にかけての旬の味である。

地下茎は節ごとに根と芽を備えている。芽が伸び始めると速さがどんどん増していく。地表に出ると一日に数センチ、数日たつと時に一日一メートルほど伸びる。蔓性以外で最も成長が速いので、うっかり荷物を掛けておくと困ることになる。地中で節が形成されていて、根に近い節から順に伸びる。孟宗竹で節の数は六〇くらいで、同じ地下茎には同じ数の節がある。

筍の栄養価は高い。炭水化物、糖分、食物繊維、脂肪、タンパク質、ビタミン、ミネラルなどを含み、とくにカリウムが多い。この栄養を自分の急速な成長に使うのだから、食べるときには地表に出てこないうちに、湯を沸かし、おいてから掘ってゆがくのがいい。

山城や京都西山の麓に孟宗竹の筍の産地があり、全国に出荷される。これらの竹林は孟宗竹が伝わってきて生まれた。活断層運動で隆起した山地から、沈降する盆地へ土砂が流出して扇状地を作る。ずれの運動でできた破砕帯は崩れやすいので、孟宗竹を植えて補強した。今では放置された竹林が斜面に拡がっているが、明治の陸地測量部の地図を見ると、竹林の列と活断層がみごとに対応しているのがわかる。