

ネマガリダケの皮むき

阿部 行雄

ネマガリダケを採るには経験が要る

ネマガリダケの竹の子の皮と実はどうなっているのか資料を調べたが、どこにも見つからなかった。誰も興味を持つことがないことかも知れない。自分で調べるしかない、ネマガリダケの竹の子の皮をむき、ものさしで知りたい箇所寸法を測ってみた。

その日採った竹の子は15kg、本数で400本ぐらい。リュックにしょって100mの谷を這い上がり、汗だくで帰って先ず風呂に入ってからビールを飲み、新聞紙に竹の子を広げると、満足感でいっぱいになる。しかし、これをどう処理するか、いつまでほって置けば鮮度が命のネマガリダケの味はどんどん山に帰ってしまう。山に帰るとは新潟県十日町市では山菜の美味しさが時と共に消滅していくことを言うのです。どんなに疲れていてもこれだけは片付けておきたいと思うのだ。これがネマガリダケ採りの大仕事だ。

竹の子の寸法を調べると

採取した竹の子は畑で栽培している訳ではないので、実にさまざまな形状をしていることはご存知の通り。成長のばらつき、竹の子の曲り具合、伸びすぎて先から25cm位を折ってきたもの等、こういった訳でこれらの形状はさまざまである。

通常は20cm位が採りどきで、従ってその長さのが多い。では太さの分布はどうであろう。太さとは一番太い根元付近の太さ（直径）のことである。すると、15mm～16mmがピークになっている。

新潟県十日町地方では太さが15mm～16mmの竹の子が多い。ときどき20mm程のものが有るが数は少ない。22mm以上の竹の子は長野県志賀高原、同県信濃町、新潟県上越市中郷区では採れる。

竹の子は5cmほどに伸びていたら1週間から10日後には20cm位になる。太さは大事で10mm以下の竹の子をベテランは採取しない、成長は伸びるだけで太さは増えない。日当たりが良くて、水分も適量な場所には太いのが多いし、杉林の中では細い。融雪水、湧き水など水気が無いと山では美味しい山菜が採れない。ぜんまい、蕨、木の芽、ウドなど他の山菜も雪国だから美味しい。私が行くところは20年、30年採っても毎年ゆっくり竹やぶが広がっている。数人が競って残らず採取しているが、根絶やしが難しい生命力だ。

採り頃は20cm位の長さで、太さは根元が15mm以上なら良い。節と節間（せっかん、節と節の間）の上部が半分近く筋っぽくて食べにくいので捨てる。10cm以下だと皮ばかり多くて実が少ない。リュックが重くなるので考えて採ることが肝心だ。本当は皮と筋っぽい部分を山に置いてくる方が最良だ。包丁とまな板を持っていけば下ごしらえが山でも

できる。

いったい皮と節などの筋っぽくて捨てる部分が、どれほど竹の子全体の中に占めているのかというと重量で3分の2を占めていて、食べる部分は残りの3分の1だ。びん詰めでは1本丸ごときれいいに入っているが、筋っぽい部分もそっくり含まれている。私はびん詰めでも筋っぽい部分は捨てる。

半分に切って調べると

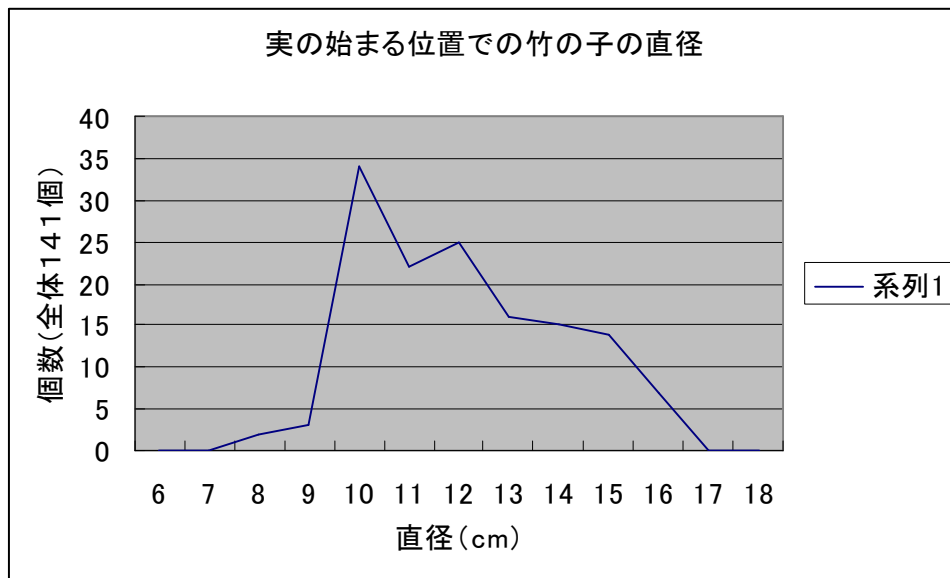
竹の子を半分に切り一方は皮を取り除いた写真である。この場合、節は数えられるものが12個あった。実の先端は節が込み合って判別できないので省略した。節から各1枚、1周と4分の1位、皮が節にくっついていて、隣の節の皮はちょうど反対になるようにくっついていて、2通りのくっつきかたで交互に巻きついている。この皮は成長したとき稗鞘（かんしょう、竹の皮）といわれ、枯れてもいつまでも竹から落ちない。実の先端での皮の巻き付き数は1皮に付き、1と4分の1周巻きついていますのでこれもあとで詳しく測定すれば何重であるのか興味のあるところだ。固体により大きく異なるとは考えられないので、したがって、この部分の太さがある範囲に有っても不思議ではない。又、稗鞘の長さは固体により大きく異なるとも考えにくいので、実の先端から竹の子本体の先までの長さ（この部分は全部皮です）が、ある範囲に有ることも当然考えられる。このようなことは当たり前ではないかと言われてしまいそうですが、気をつけて注目してみた。それは私には不思議なことであり、発見であったのである。

もっと調べると良くわかった

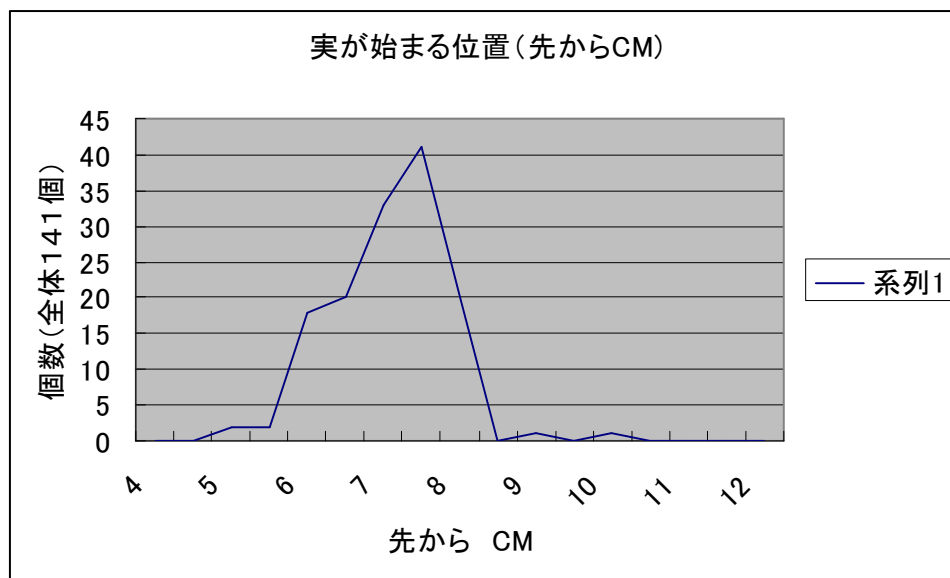
竹の子の先は皮だけであり、実が現れるのはずっと根元寄りの位置なのだが、この位置を「実の始まる位置」と私は呼ぶことにする。つまり、「実の始まる位置」とは竹の子の先から実の先端までの長さを言う。この長さを調べた。それから、この位置における竹の子の皮の厚さ（直径）も調べた。



実の始まる位置と直径



おおむね 10 mm～12 mm の太さ（直径）である。次に「実の始まる位置」を調べると次のようだった。



- 「実の始まる位置」は 7.5 cm ということになる。
- こうしてネマガリダケの竹の子の形状についてまとめると次のようになる。
- 1、ネマガリダケの先から 7.5 cm の位置に実の先端がある。
 - 2、その位置の竹の子の太さ（直径）は 10 mm～12 mm である。

さらに測定を続けて産地の差、他の竹の子との差を調べることにより、皮むき器具の開

発に貢献することだろう。

皮をむくのは一苦勞

包丁で先をそぎ落とす、これがピーラーに変わる。お年寄りはお人差し指に竹の子の先を巻きつけて固定し、根元に向かって皮をむしりとる。



安全かみそりで縦に切込みを入れるのは。私が50年前小学校に入りたてのころ親から教えられてやってみた記憶があり、当時そういう考えはあったが指に怪我をし、それ以来やっていない。私がH3年特許の事前調査を依頼して驚いたのは秋田市の小玉嘉久氏がH3年2月14日縦に切込む器具を実用新案出願していたことだった。同県内で発明が讃えられている事をあとで知った。この考えを形にした先輩に敬意を表し、同感する。私のものとは違う構造であったので、出願することにしたが、それまで他の器具が無かったことが不思議な感じがするし、包丁やピーラーがあればまだいい方で、いまだ指に絡めて皮をむくことが行われている。

昔より進歩させたい

ささやかな、大雑把な報告ですが、その応用例を示します。

こうして切込みを皮と実の境界に入れた後、皮の切れ目であり、且つ、実の先端の位置を手前に折り曲げてやる。すると、皮がはだけ実が眼前に現れる様子は感動である。

はだけた皮を指で後ろに広げて、1 2 単（ひとえ）を一括でむけば、竹の子の皮と実が2つに分離し、むかれた皮を見ればまだ実が入っているかのような様である。

ウサンチク、ホテイチク、破竹 真竹に应用すると、いずれにも可能であることがわかった。

ただし、モウソウチクは太さが急激に変化するため対象外とする。長い竹の子の皮むきに「皮と実の境界」を知ることが参考になることがわかった。



皮むき器具



折り曲げたところ



一括してむけたところ

他の竹の子も測定した

サンプルが数個しか手に入らないので大まかな傾向しかわからないが、富士竹類植物園の提供が無ければ見る事が出来なかった。ご協力に感謝している。

色々の竹の子の平均値

	実の始まる位置cm	その位置の太さmm
ネマガリダケ	7.5	10~12
ウサンチク	11.3	30
ホテイチク	10.8	19.7
ハチク	9.4	34

実際には、ばらつきがあつて到底役に立ちそうも無いデータのようにではあるが、皮むき器具の開発では、平準化した考え方で十分である。



ウサンチク



コサンチク（コサンチク）



ハチク



真竹

参考

<http://www3.ocn.ne.jp/~ace-te/>