

竹の子を美味しく食べれる 道具はコレ!!

竹の子カッター



“山竹の子のお話”

その1:特長

山竹の子の味は天下一品。別称／千島笹【ちしまささ(学名)】、俗称は根曲竹【ねまがりたけ】、くまざさ、じだけ、月山竹【がっさんだけ】
その他諸々分布は北海道から関東北部それと鳥取以北の日本海側。
特に東北、北海道で竹の子といえば山竹の子のことである。

その2:収穫期

4月、5月、6月の初夏

その3:食味

時間の経過と共に風味が格段に落ちる。あくが少なく、歯ごたえが良い。
取れたてはほんのり甘味がある。味噌仕立ての鍋で食べると美味。

畔上 能力(あざがみ ちから)監修 四季の山菜 採り方と食べ方 より



竹の子カッターで出来る、美味しい竹の子料理アウカルト



竹の子汁



酢豚



竹の子とニシンの味噌和え



竹の子ご飯

竹の子カッターの使用方法



1

親指でボタンをおさえながら本体をにぎり、図1のように竹の子を押し込みます。



2

竹の子の先が5~7cmほど本体を通過するまで、ボタンは強く押さえたままにしています。



3

ボタンから指を離し、さらに押し込みます。

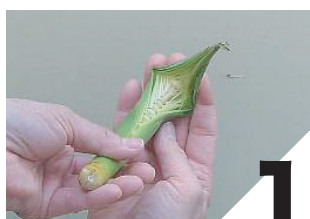


4

竹の子の先をつかみ、引き抜いて下さい。

※きれいにむくためには、ボタンを押す強弱に少々コツがありますが、慣れてくれば竹の子のおいしい先端を落とすことなく食べることができます。

竹の子に切れ目を入れたら Point !!



1



2



3



4

切り込みを入れた竹の子は、先端をやさしく折りまげ、開いた切り口から皮をはぐと、簡単にきれいにはだけます。

