



おいしい タケノコ観察

あなたのイメージするタケノコはどんなタケノコでしょうか？ スーパーで売られているもの多くはモウソウチクという種類ですが、おいしいタケノコはほかにもあります。生える時期も味も皮の手触りも違うのです！



かめやま こうじ
亀山 浩二

茨城県石岡市立石岡小学校教員
(元ミュージアムパーク茨城県
自然博物館主任学芸主事)

タケは草なのか木なのか？

タケの仲間(ササも含む)は「イネ科」に属します。多くのタケは、節で仕切られた、冬でも枯れない「稈」と呼ばれる硬い茎を持ち、内部が空洞になっています。そして、タケノコから成長する1年目で太さが決まり、その後は太くならず、年輪もできません。草や木と共通する性質よりも共通しない特異な性質を持つため、この仲間には、草でもない木でもない「タケ」という植物で、タケ科という独立したグループとする考え方もあるくらいです。

なぜ驚異的なスピードで成長できるのか？

タケの繁殖の過程で地上に発生するタケノコ。そこには不思議がいっぱい詰まっています。

まず、タケの節となる部分はタケノコの時からその数が決まっています。タケノコを縦に切った断面を見てみると、節で仕切られた部屋はまるでタケノコの中の高層ビルのような感じです。ひとつの節には必ず1枚の皮が付いていて、節の数だけ皮が付いていることになりました。先端と各節の上部には成長

点があり、そこで同時に細胞分裂が起きるため、節と節の間が同時に成長します。そのため順調に伸びるタケノコの成長スピードは驚異的で、たった1日で1m以上も伸びる場合もあるのです。また、もうひとつ驚異的な成長を支えているのが土中の水です。例えば、モウソウチクは、1本のタケノコが成長するために1日に約20ℓの水が必要とも言われています。

さて、不思議いっぱいタケノコはアジア各国で食され、日本では、昔から春を告げる食材として親しまれてきましたが、シホウチクなど、種類によって夏から秋にかけて発生するものもあります。また、タケノコの皮には殺菌効果が認められ、昔からおにぎりやちまき、梅干しなどの食品を包むなど有効利用されていました。

タケノコを食用とするのは人間だけではないようです。近年、地域によっては、タケノコ採りの最中に、タケノコを食べているクマやイノシシとバツタリ！などという報告もあります。動物との遭遇に注意するとともに、マナーに十分留意して、採取や観察を楽しみ、さまざまなタケノコをぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

クイズ

下の写真はモウソウチクとマダケのタケノコ写真です。皮が包装に利用されるマダケはどっち？ 答えは35ページ



成長点



ひとつの節には必ず1枚の皮がついている。各節の皮がついている部分では成長ホルモンが働いている。皮を無理にはがしてしまうと成長ホルモンが働かなくなり伸びが止まってしまう。

よく食べられている おもしろいタケノコ



モウソウチク

分布：中国原産で、栽培は北海道函館市を北限とする。
タケノコの収穫時期：3～4月。※10月中旬から収穫できる品種もある。
特徴：春にはほかのタケノコより早く発生する。大型で立派なタケノコで、皮は硬く、表面に黒い斑点と毛がある。地面から出る直前の日光を浴びる前のものがおいしい。皮が白みがかった「白子(しらこ)」と呼ばれるものは味が良く重宝される。成長すると稈の高さは20m以上、直径は20cmを超えるものもあり、国内では最大になるタケである。生えて1年目のものは各節の下側に付いた白い粉状の物質が目立つ。



ハチク

分布：中国原産で、耐寒性が高く本州から北海道南部まで栽培される。
タケノコの収穫時期：5～6月。
特徴：モウソウチクとマダケの中間期に発生し、皮は薄く赤みを帯び、表面に斑紋はないが毛がある。タケノコは一般的に30～40cmくらいまでのものがおいしい。別名「甘竹」と呼ばれ、甘みがあって柔らかく大変美味である。成長すると稈は10～15m、直径5～15cmで、全体が白みを帯びるため「淡竹(あわだけ)」とも呼ばれる。



マダケ

分布：本州以南の広い地域に生育し、中国原産とも日本自生とも言われる。
タケノコの収穫時期：5～7月。
特徴：春にモウソウチクより遅れて地上に発生する。皮は薄くて柔らかく、表面に黒褐色の斑点があり毛はない。皮は食品を包んだり、ばれんなどに使われる。地域によっては「苦竹」と呼ばれ、発生直後は苦みがあるため食用にせず、一般的に30～40cmほど成長してから先端部が利用される。成長すると稈の高さは10～20m、直径5～15cm。



チシマザサ(ネマガリタケ)

分布：主に日本海側の山地や北海道に自生する。
タケノコの収穫時期：5～7月。
特徴：ササの仲間、初夏に山間部で発生する。タケノコは一般的に20cmくらいまでのものがおいしい。地際から斜めに伸びるため別名「ネマガリタケ」と呼ばれ、甘くて柔らかく美味で、東北地方を中心として食用利用されている。成長すると稈は3～4m、直径1cm以上になり、頑強であるため、ざるやかごなど編物に使われる。



カンザンチク

分布：中国原産で、中部地方以西の各地で栽培される。
タケノコの収穫時期：6～8月。
特徴：ササの仲間、皮は緑色で表面に毛はない。タケノコは一般的に30cmくらいまでのものがおいしい。甘くて柔らかく、タケノコの中で最もおいしいと言う人もいるほどで、あくが少ないため、九州や沖縄では生食で利用されることもある。成長すると稈は4～5m、直径5cm程度になり、ササの仲間では最大で、住宅の防風林として植えられている地域もある。

日本自然保護協会会員募集中!

お問い合わせはTEL：03-3553-4101 Eメール：nature@nacsj.or.jp
このページは、筆者の方に教育用のコピー配布をご了解いただいております(商用利用不可)。http://www.nacsj.or.jp/katsudo/kansatsu/からPDFファイルがダウンロードできます。自然観察会などでご利用ください。



本コーナーは、エプソン純正カートリッジ引取回収サービスを利用されたお客様のポイント寄付によるご支援をいただいております。