

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬食材、「筍」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは、利府町の「山採り屋」沼田雄喜さんと小川大介さんです。ふかふかの土から顔を出したのは、県内でも珍しい「白子筍（しらこたけのこ）」。

地上に頭を出す前に掘り出されたもので、筍の先端が黄色いのが特徴です。えぐみ成分が少なく柔らかいので市場でも高い評価を得ています。

地面が割れて膨らんだ所を見極め掘り出す作業も大変ですが、品質の良い筍を安定して収穫するには、親である竹の管理が最も重要とのこと。日当たり・風通しを良くするよう竹の管理を日々行っていて、高品質な筍作りに向けて地面もとてもふかふかしていました！

さらに伐採した竹は「竹パウダー」に！肥料や牛の飼料として活用されており、資源を循環させるサステナブルな取組も行っています。

白子筍はあく抜き不要で、風味と歯ごたえをより一層楽しめます。天ぷらやホイル焼きにしてバター醤油でいただくのがおススメとのこと♪

利府町の白子筍はふるさと納税の返礼品の一つにもなっています。希少な白子筍をぜひ受け取ってみてはいかがでしょうか♪

■問い合わせ先

山採り屋

Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100091523811494>

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

