

山里的春の味「筍料理」

サワサワと春風に揺れる竹林。
土からヒョッコリ顔を出す筍は、
春の味覚の代表格。
山林が町面積の八割を
占める鹿北町は、
筍の栽培が盛ん。
さまざまな種類の筍料理が
家庭で親しまれています。



●料理に関するご協力
草の根会
●お問い合わせ
鹿本農業改良普及センター
△(0968)4317793

山の赤土が育てる筍

句にたけかんむりを書いて、「筍」
になります。字が表す通り、筍は春
の旬の味覚の代表格。熊本県は筍の
産地として、全国三位の生産量を誇
っています。

中でも県北の鹿北町では筍の栽培
が盛ん。平地が少なく、町面積の約
八割を山林が占めている鹿北町。筍
は、山の傾斜地を利用
して栽培されています。
山の赤土が筍の育成に
適しているのです。毎
年十二月には全国に先
駆けて出荷が始まりま
す。山鹿温泉の旅館、
ホテルで催されている
「筍グルメフェア」も、
鹿北町の筍を使ったも
のです。



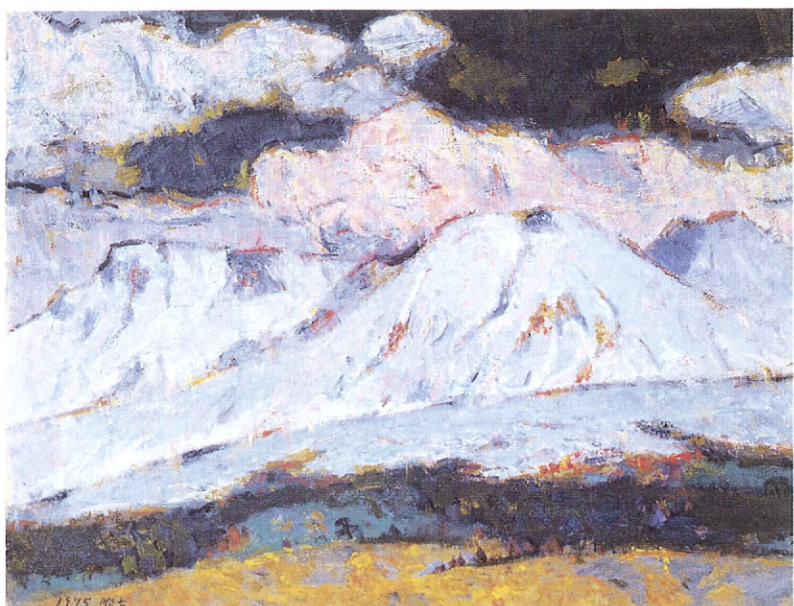
ひこずりは、筍の菌
触りを生かした料理法
の一つ。油でひっこす
る(いためる)ことか
ら、この名が付いたと
いわれています。ゆで
た筍を、だし汁、味噌、
砂糖で味付け。シヤキ
シヤキした筍と、コク
のある味噌の絶妙なハ
ーモニイを楽しむこと
ができます。また、吸
い物は香りを生かした
料理。腕の蓋を開ける
と、若々しい香りがフ
ンワリと香りたちます。

筍料理は、
ゆでることから

ひこずり、吸い物、混ぜご飯など、
筍の料理法はさまざまです。筍料理

筍そのものを味わうなら刺し身。
ゆでた筍を、そのままスライスし、
酢みそやしょうゆに付けて食べます。
柔らかいながらも、適度な歯応えは
そのまま。ほのかに甘い味が、春と
いう季節を、口いっぱい感じさせ
てくれるのが筍料理です。

『雪の阿蘇』 田代順七 1975年作



112.1cm×145.5cm

1990年、玉名郡築山村（現玉名市山田）に生まれる。小学校時代の担任の先生の「こんなきれいな景色の村から絵描きがでないのがおかしい」という話が、印象に残っていて、病弱なこともあり、なんとなく絵描きになろうと思っていたという。しかし、絵描きとしてのスタートは遅く、1934年、「晩夏の縁先」が帝展に初入選する。学校の先生をして家族を養いながら、阿蘇、天草、球磨川と県内の各地の写生に明け暮れ、休日に家にいることはほとんどなかった。1970年以降、日展や東光展に出品する大作のテーマは阿蘇と決めていた。晩年は、阿蘇の現地で写生した小品をアトリエに持ち帰って手を加え、より絵画的、装飾的な色合いの強い作品に仕上げ、それらが大作のためのアイデアにもなっていた。

この『雪の阿蘇』は、黒い空をバックに雪を被った高岳、往生岳、杵島岳と噴煙を動きのある構成で大きくまとめた装飾的な色合いの強い作品である。作者は大きい構想を確めると、とくに技法上の工夫があるわけではないが、溶き油をほとんど使わないで、絵の具を何層も塗り重ね、独特の温かいマチエールで仕上げた。この作品ができた年に、心筋梗塞の発作に襲われるが一命を取り留め、その後、1985年に亡くなるまで、50年間写生を続けた阿蘇をテーマに、その蓄積を確かめながら一作一作に新しい境地を求めて制作した。

学芸課主幹 田代晃三