

乾タケノコの作り方

1 収穫

5月中旬頃、1～2m程度に伸びたモウソウチクのタケノコの地上部を収穫します。3m以上に伸びたものも穂先部分は使えます。根元の固い部分はカットします。



2 皮むき

皮だけの先端20～30cmをカットし、縦方向に半分に切り（切れ目を入れる程度でも可）、皮をむきます。収穫地で行うとゴミの処分が楽です。

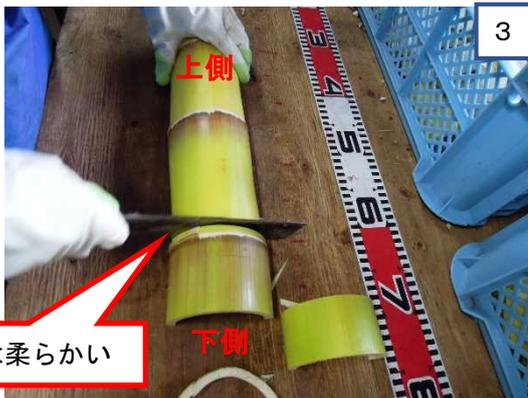


皮むき完了

3 カット

穂先、節間の短い部分（節有）、節無の3種類に切り分けます。包丁を当ててほとんど力を入れずに軽く入る部分で切ります。

種類	長さ	切り方
穂先（ほさき）	20cm	半割
節有（ふしあり）	10cm	4等分（中の節をとる）
節無（ふしなし）	5cm	4等分



節の上は柔らかい

節の下は固い
(使わない)



節有の節を取る
手でパキッと割れる



カット完了



穂先



節有



節無

4 あく抜き

部位別に早めに茹でます。一晚置く場合は水に漬けて風通しのよい日陰に置き、翌日には茹でます。鍋にタケノコと水を入れて火にかけ、30分程度茹でます。茹で上がったら水でさらし、軽く洗います。米ぬか等は使いません。

5 乾燥

茹でた後すぐに行います。乾燥機のエビラに表側を上にして並べ、半日程度天日干しをします。乾燥機は55度前後に設定し、穂先は6時間、節有8時間、節無10時間を目安に乾燥させます。乾燥が少ないとカビの原因となりますが、乾燥しすぎると戻しにくくなります。温度や時間は、天候、筍の大きさ、厚みなどの条件により調整します。

並べ方



乾燥後



穂先



節有



節無

6 出荷

不良品（固いもの、色が違うもの）や異物混入に気を付けます。

7 調理

たっぷりの水に半日以上漬けて戻します。

好みの大きさに切って、炒め物、煮物、サラダ等にどうぞ。

戻したタケノコ

