

◎向日市民憲章◎

- 1 住みよいまちを力を合わせつくりましょう
- 1 きれいな緑と水と空を守りましょう
- 1 働くよろこびと心のふれあいを大切にしましょう
- 1 すくえた教育と文化を育てましょう
- 1 明るいくらしと福祉のまちをきざしましょう



ふるさとへの香り
向日市のタケノコ

タケノコといえば、一般的に地上部に出てきたものを収穫しますが、向日市のタケノコは毎年冬に敷きわら、敷草をし、その上に土をかぶせます。この作業により冬でも地温が下がりにくく、しかも土の層が厚くなるので、タケノコが途中で育つ期間が長くなります。そして、春地表にその姿を現す前に、地面のひび割れを見て「ほり」という道具を使って朝早くから収穫します。
このようにして、栽培する方式を京都式軟化栽培法といえます。



春から初夏にかけて、季節の移ろいを伝えてくれる向日市の特産品といえば、何といてもタケノコです。
向日市のタケノコは、光るような白さと軟らかい歯ざわりが特徴で、えぐみの少ない日本一のタケノコとして高い評価を得ています。市内では、「このタケノコを使って」「ふるさと料理教室」や、地域の子どもたちを対象に「タケノコ掘りの体験学習教室」などが催されました。
京野菜のブランド名を持つ向日市のタケノコは、私たちのまちのなくてはならぬ春の風物です。



▲中央公民館主催のふるさと料理教室では、京都府が認定した「京のおふるろ名人」の一人並川悦子さんを講師に、タケノコを素材にしたフローズンヨーグルトや桜エビのかき揚げなど、ユニークな料理を学びました。



▲物集女青少年健全育成会議が主催したタケノコ掘りの体験教室には、約250人の親子が参加。今年是不作のため収穫のほうはイマイチでしたが、レジャーと実益を兼ねたゴールデンウィークの楽しい半日となりました。

