



土が決め手のやわらかさ

# たけのこ



## セールスポイント

片田地区を中心とした竹林は、粘土質の土壌で水持ちがよく、上質で美味しい「たけのこ」が収穫できます。

収穫時期には、JA津安芸神戸片田支店片田店で、掘りたての新鮮な「たけのこ」が直売され、常連客等の人気を得ています。

また、美里農産物加工センターで作られる水煮の缶詰や真空パックは、掘りたての「たけのこ」と清流、桂畑川のきれいな水を使った人気の特産品となっています。

## 地域との関連性

昭和50年代頃より、生活改善グループにおいて、ビン詰め加工の取組が始まりました。

平成4年からは、美里農産物加工センターにおいて、「缶詰や真空パック」の加工・販売が行われています。

## 主な産地

全国「ため池百選」にも選定され、のどかな里山の風情と自然豊かな片田地域や布引山地に連なる山々と清らかな河川に抱かれた美里地域などで生産されています。

## こだわりの生産者

### 美里農産物加工組合

美里地域で、朝掘りのたけのこを水煮して、缶詰などに加工しています。

[詳しくはここをクリック①](#)

[詳しくはここをクリック②](#)



## 旬のレシピ

### たけのこ

●茹でたけのこのオリーブオイル焼き  
たけのこを茹で、表面に小麦粉をまぶしてオリーブオイルで焼く。塩、胡椒を振る。

### ●たけのこご飯

小さく切った鶏もも肉を酒で炒りつける。薄めのいちよう切りにしたニンジン、たけのこ(水煮)を加え、醤油とみりんで煮付ける。ひかえめの水で炊いたご飯に混ぜ込み、少し蒸らす。鶏もも肉の代わりにシーチキンやせせりを入れても美味しい。

