



ゲスト

京田辺筍生産農家
グループ代表

大崎 智之 さん



聞き手

京都市職労委員長
NPO「ねっとわーく京都21」
理事長

小林 竜雄

例年になく雪が深かったことしの冬も峠を越えて春本番、いろいろとストレスも溜まる状況下で唯一の楽しみは食べること。そこで今号では京都の筍、乙訓と並ぶ京の二大産地と言われる山城地方から京田辺筍生産農家グループの大崎智之代表（株式会社大創 代表取締役）をお迎えして、美味しい筍料理の話も交えながら、いささか疲れ気味の身体と脳を目覚めさせることにした。

土に恵まれている乙訓や山城

小林 竹に旬と書いて筍、そろそろ旬を迎える筍ですが、本を読んでもみると旬の筍が味わえる期間は意外と短いんですね。「10日（旬）過ぎれば竹になるから筍」と呼ばれるといった話も…。

大崎 そうですね、筍の旬は10日から2週間程度でしょう。

小林 筍はいろんな種類があるのですか。

大崎 種類というよりも、環境、特に土によつて大きさ、色、柔らかさなどが変わってきます。京筍でも長岡と山城ではそのあたりは微妙に違います。

小林 筍の産地を調べてみると、京都府は全国4番目の生産量です。九州地方が多いんですね。

大崎 九州地方は気候的に暖かいので、獲れる時期が長いのかも知れませんね。

小林 近畿でも他府県と比べて、京都はよく筍をつくっています。

大崎 いろんな要因があると思いますが、「京野菜」というブランド力が大きいのだと思います。生産農家としても「京野菜」ブランドに恥じぬよう手入れを施した良質の色の白い柔らかい筍を生産しなければならないという責

任感もあります。

小林 山城の筍も京筍のブランド野菜にふさわしいものに農家の方が育てあげてくれたわけです。それだけに農家の側も美味しい筍を出荷しないといけないという思いは強いのかも知れませんね。

大崎 そうですね。あと筍は日に日に変わっていきます。いま美味しいところやなと思ったときから10日、2週間過ぎるとどんどん味も食感も変わっていきます。私たちの筍生産農家グループでも贈答用などに多く受けたまわりますが、いかに美味しく旬を届けるか、そういった点にはこだわって神経を使っています。

小林 京都では筍産地として西京区大原から乙訓一帯、そして京田辺など山城地方がよく知られています。山城の筍は歴史的にも結構古いのでしょうか。

大崎 昔から代々農家に伝わって来ていますからね。筍は土、土壌が命です。粘土質の空気を多く含まない土が筍には適しているのです。乙訓や山城のほうはそういった土壌に恵まれていたのでしょうかね。

小林 とはいえ、粘土質でしたら土自体も重くて作業は重労働でしょう？

大崎 土もさることながら、基本的に筍畑が平坦な所で

はなく、段々畑のようなかたちですから機械化できないのです。人力に頼らざるを得ませんから、結構きついことは確かです。

小林 私たちは竹藪と筍畑の違いもよく分かりませんが、竹藪で放置しておけば勝手に筍畑になってくれるわけではありませんから、肥料やら間引きなど手入れもかかるだろうということは分かります。

大崎 筍は、お米や畑ほど毎日水をやったり雑草を抜いたりといったところまで手間はかかりません。ただ1年を通じて何回か、避けて通れない重労働は覚悟しないといけません。

欠かせない粘土質の土と土入れ作業

小林 少し手入れの話をお聞きしたいと思います。春の出荷が終わり、一段落するときから、筍作業を順を追ってかいつまんでお聞かせくださいませんか。

小林 筍の出荷が終わりますと、次の年のために肥料やりや、竹の剪定をします。孟宗竹も美味しい筍ができる年数がある程度限られています。おおよそ5年から8年くらいではないでしょうか。それより老いた竹は伐採していきます。私のところでは竹にペンキでそ

に全体が伸びるのではなく、下が伸びるのです。若竹になったくらいの早い段階で、上を落としてしまします。竹の先を切って葉が広がらないようにするのです。そうするとスーッとだいたい揃って一定まで大きくなります。あと掘った後に肥料を何度か入れたり、夏場の雑草処理する作業があります。大変なのは冬の作業です。

小林 冬はどういった作業があるのですか。

大崎 土入れです。土をかぶせていくのです。これは保温のためです。どうしても雨で土が流れたりしますからね。筍を獲っていない山がありますが、そこから土を掘って運んできます。この作業には10人程度のアルバイトさんを雇って1週間近くはかかります。山から土を一輪車で運んできて、筍畑にかぶせるのです。もちろん藁を混ぜて敷くということもあります。ですが、いまはお米作り農家が少なくなってきましたから、藁もなかなか簡単には手に入らなくなってきました。土入れには保温効果もありますが、筍は生えてくるときに土のなかを通って酸素に触れれば触れるほどに硬く黒くなります。ですから柔らかく美味しい筍づくりには欠かせない作業なのです。

の年を書いています。

小林 何年に生えた竹なのか、わかるように？

大崎 そうです。ですから今年ですと10年ほど前の竹はすべて伐採します。みなさんは竹林は密集して竹が生えているイメージをお持ちかも知れませんが、実際は間引きしていますから竹の周囲1メートル程度は何もありません。剪定する、その竹を抜くとそこがポコッと空いてしまいます。ですからその周辺の今年に生えてきた強い竹を選んで、次の親竹にしていく作業をするのです。

小林 竹にも強い、弱いがあるんですか？

大崎 やはり太さであつたり、いくつかの見極めるところはあります。印をつけて、これは親竹だから掘らないようにします。竹林は間引きもそうですが、背の高さも揃えないといけないのです。

小林 それはなぜですか？

大崎 日当たりをよくするためです。竹は1週間あればびつくりするくらい伸びます。

小林 3カ月くらいで1人前の竹になるそうですね。どうやって揃えるのですか？

大崎 夏には1人前になります。竹は大きくなるとき

小林 酸化するんですね。粘土質のような土がいいわけが納得できます。

大崎 当然、竹になろうとして出てきているわけですからね。粘土質の土ですと、筍も柔らかいまま地表近くまで出てくるわけです。

地域や各農家で違う掘り道具

小林 そういう作業を経て、ようやく新しい春を迎えるわけです。何気なく春になると筍を食べていますが、結構、手間がかかるんですね。

大崎 そうなんです。筍の作業は、機械化できないので、おおがかりで人手もかかりますし、作業も本当に重労働なんですよ。

小林 そういう手入れがあつて、美味しい筍ができてくるわけです。楽しんで美味しいものは作れない訳ですね。

大崎 よくご存じの方はともかく、野生の筍を筍だと思っておられる方からすれば、「いいなあ、勝手に生えてきた筍を売ればいいわけだし、儲かってしゃあないやろ」となるのです(笑)。

小林 本を読んでいると竹藪、竹林、筍畑は手入れが

違うと書いてありました。放っておけば竹藪になる、手入れをちゃんとして竹林なり筍の畑をつくるそうですが、いまのお話を聞いてよく分かりました。そして春がきて掘り出すわけです。粘土質ですからこれは大変でしょ、傷めると商品価値は下がってくるでしょうし。

大崎 職人技だなと思いますね。基本的には筍が頭を出したら商品価値が下がります。頭が出てこようとしたときにヒビ割れが起きます。それを探したり、あと歩きながら気を付けていると何となく土が膨らんでいた、足が引つかかったりするところがあります。それで気配を感じ、状況を掴むわけです。朝一、例えば6時くらいから掘り出して、8時半くらいから販売しますから、当日の朝6時からヒビ割れを探しているようではダメなのです。前日の夕方に筍畑に入って、翌朝掘るところに印を付けておきます。そして翌朝6時から手際よく掘り出します。

小林 見ていると掘る時の道具は鍬ですが、何か棒のような鍬ですね。

大崎 道具は地方によっていろいろ工夫されて違うようです。同じ京都の山城と長岡乙訓でも少し違うよ

小林 大崎さんところの筍畑で最盛期ですと、一日に何キロくらいの筍を掘り出すのですか？

大崎 どうでしょう、200キロくらいかな。大きさにもよりますが1本500から700グラムがメインとして、400本前後じゃないでしょうか。生産農家グループ全体だとかなりの数になりますよ。

小林 すごい数ですね、美味しいのはやはり500から700グラムくらいですか？

大崎 好みでしょうけどね、私はそれくらいが美味しいのではないかと思います。このサイズくらいが料理をするのに扱い易いといったこともあります。

筍農家が減ってきたことに危機感

小林 いま農業全体の厳しい後継者問題もあります。が、筍農家のみなさんと生産農家グループを作られた背景はどういったところにあるのでしょうか。最初は3軒の農家さんが集まってスタートされたそうですね。

大崎 こととして19年目になります。父が声を掛けて始めたのですが、そのきっかけは徐々に筍農家が減ってきたことに危機感を持ったからです。その背景には重



うですし、各農家でも違うようです。乙訓は筍用の鍬でしょう。長い大きな鍬のような道具ですが、私のところは先祖代々、1本ばりといって長い鉄の重たい棒です。先がへらのようになっていて、この道具で土を掻いて最後に一突きでグツと筍を上げます。ちなみに私の愛用しているのは曾祖父が使用していた100年前のものです。

小林 すごいですね。道具の使い方は親子で引き継いでいくわけですか。一人前になるのはやはり相当、時間はかかりますか？

大崎 私もまだまだへたくそですよ(笑)。子どもの頃には父や祖父によく教えてもらいましたが。

小林 元々、会社勤めをされていたそうですから、会社を辞めて京都に戻ってきて本格的に？

大崎 そうです。昔取った杵柄では到底無理ですね(笑)。私のところは規模的に家族だけで筍づくりは到底回っていきませんから、時期がくると毎日、農家の方を雇って手伝いにくてもらっています。やはり昔から筍づくりをされてきた方々ですから、職人技を見させてくれます。私も「どこを突いてるんや」と怒られながら、まだまだ教えて貰っています(笑)。

労働と後継者不足があります。

小林 筍も中国産も含め、多くありますからね。

大崎 当時は消費者へのルートも限られていました。いわゆる缶詰などの加工品用として筍は扱われていたのです。朝に収穫しても夕方に出荷していました。父は山城地方は有数の筍産地ですし、そこから脱皮して商品価値を高めたいといつも言っていました。田舎ですから、農協さんとの関係もありますし難しいところもあったようですが、何軒かの農家が集まって、まず販路を開拓することから始めていったのです。

小林 いま直販所があるのは、そういう名残でもあるわけですね。朝に掘って直販所で並べて、売り切れたらきょうは終わりとか。

大崎 そうです。直販所ではお昼くらいには、たいがい売り切れます。朝9時から販売するのですが、ありがたいことに8時くらいから並んでくれています。やはりお客さんもよく筍を知っておられていいものから出ますからね。

小林 いまはともかく、お父さんたちが始められた頃は大変だったと思います。

大崎 そうらしいですね、素人集団ですからまずいく



らで売るかも分らなかったそうです。3軒程度ですから並べる筍も少ないですしね。父は筍の質を落とさないことに相当神経を使っていました。ただ、いい意味で農家同士の競争意識があつて、筍農家は質のよい筍は分かっていきますから、良い手入れの方法を見たり聞いたりしながら、全体の質の底上げもされてきたようです。

小林 やはり兼業農家の方が多いと思いますが、筍農家の担い手の問題についてはどうですか。

大崎 決して先行き明るいという話ばかりでないと思います。正直言えばなんとか現状維持が続いていつてほしいといったところです。いま兼業農家の中心は団

しい。これにマヨネーズをつけても結構いけますし、若い人向きです。少し小さめの筍をホイルで包んで蒸し焼きにすると、少しえぐみが残る場合もありますが美味しいですよ。煮炊きも美味しいですし、筍は結構楽しめる素材です。いろいろと工夫して楽しみながら食べていただきたいと思います。

小林 ことしの発育状況、見込みはどうですか。豊作は見込めそうですか？

大崎 昨年がすごくよかったので、今年はちょっと心配しています。でも、私たちのグループには農家さんがこれだけ集まっていますから、今年豊作の農家が必ずあります。ですから全体としては、だいたい一定量は確保できます。

小林 豊作かどうかは、気候なども大きく影響するでしょうね。

大崎 それはありますね、あと筍の場合は掘るという行為をしますから、これは最終的には根を切るわけです。その筍の根を切るだけではなくて周囲の根も切らないと掘れないのです。根を切ると死んでしまします。たくさん筍が出たときはたくさん掘りますから、結果的にたくさん根を切ってしまう。



塊世代の方です。その息子さんたちが土日だけ、作業を手伝いに見えています。筍農家を続けていくためにはそういう人たちに経済的な面でもきちんと対応することも必要なのです。

スーツから作業着へ

小林 筍の美味しい食べ方ですが、地元の人はどう料理して食べているのでしょうか。地元だけの食べ方というのではないのかも知れませんが、すごく興味があります。

大崎 基本的には百姓料理ですから、あまり手間をかけない料理です。素材をそのまま食べる、これがいちばん美味しいと思います。掘って、その場で食べるというところもあるみたいですが、やはり胃が丈夫でない方もおられますから、軽く湯がいたほうがいいと思います。まず刺身、ほんの軽く湯通ししてわさび醤油で食べます。あとは出汁醤油とかつお節で食べるのも美味しいですよ。

小林 シンプルですね。

大崎 いちばん筍の風味が生かされているような気がします。軽く醤油をぐららせて炙って食べるのも美味

小林 翌年に筍が生えてくるところが少なくなる？

大崎 少なくなると言われていますね。筍は1シーズンに2回の波があります。

小林 そうなんですか。

大崎 上根（うわね）、下根（しもね）と言いますが、根が浅いところと深いところがあります。ちなみにシーズン上旬の上根の筍は小さめですが、あつさりまろやか、シーズン中旬以降の下根の筍は本来の筍のコクのある味わいが楽しめます。話を戻しますが、浅い上根の筍は掘りやすいのですが、下根のほうは地中の深いところからきますから張り巡らされた竹の根の間から出てきます。それを掘るときにどうしても邪魔な根を処理してしまうんですね。

小林 なるほど。京都の南丹波や滋賀ではイノシシ被害もよく言われていますが、そのあたりの心配はありませんか。

大崎 京田辺は少ないですが、山城の山側に行くといノシシが片っ端から筍を食べています。美味しい筍をよく知っていて、次々と掘って食べていくのです。いま山城の農家の方の竹林を見学に行くと、イノシシ除けの電流があちこちに流れています。

手間をかけない百姓料理で

小林 大崎さんは筍農家グループ代表として筍生産に励む傍らで、本業として不動産管理会社の経営もされています。このバランスはどのようにとっておられるのですか。

大崎 本業をなんとか無理やり調整して、春先の時期は筍作業をメインにがんばっています。体力的にはフラフラですが…(笑)。でも目先が変わって個人的にはすごく楽しいですよ。朝4時5時に起きて朝日を浴びながら働く。エンドユーザーの方々から直接、話を聞いたたりできるのはとても勉強になります。かつて何年か前は東京・丸の内の大手企業に勤めてスーツ姿で働き、いまは作業着を着て土を掘る、土を運ぶ。これはこれでとても楽しいですよ。筍を掘るときも集中しないと、ちよつと手を抜くと失敗します。失敗するとすぐに分かります、音がしますから。

小林 どんな音が？

大崎 あちこちで掘る音が聞こえますが、筍は下のほうに赤いぶつぶつがあつてその2、3段目くらいで取り上げると商品になるのですが、それより上で突いてしまうと商品価値がなくなります。そこで突くと「クチャッ」という何ともいえない音がするのです

(笑)。

小林 みんなに知れてしまう？(笑)

大崎 そうです。みんなから「いま蛙が鳴きよったぞ、またおまえか」と…(笑)。仕方がないから、そこそつと埋めておきますが…(笑)。

小林 いまは農家全体が大変ですからね。これからもっと美味しい筍づくりを進めていってほしいと思いますが、今後の方向として何か考えておられますか？

大崎 もう農家としてもお米づくりに行き詰まっていますからね。開発がかつたり、竹林も放置してあるところが多く見られます。伝統のある筍の産地で長年生きてきた農家の気持ちとしては、やはり筍の美味しさをもっと広めていきたい、若い人をはじめ多くの方に筍の美味しさを知っていただきたいと思っています。きちんと手入れされた筍は美味しいのです。美味しい筍を多くの方に食べていただけるような価格で提供していくことで、結果として経済的にも精神的にも筍農家として継続していければいいと思います。

小林 筍の季節が待ち遠しくなりました。今年の筍は本当に味わって食べてみたいと思います。きょうは楽しいお話を本当にありがとうございました。