

たけのこ

貴重な春の味、たけのこは、イネ科の植物である竹の地下茎から地上に出たものです。



たけのこの種類

一般的にたけのこといえば、大型で厚みのあるモウソウチクのことですが、えぐ味が少なく歯ざわりも良いハチクや皮に黒い斑点があるマダケ、寒冷地で育つチシマザサ（ネマガリダケ）など、さまざまな種類があります。ちなみに、ラーメンに用いられているメンマは、マチクのたけのこを乳酸発酵させたもの。



たけのこの漢字の由来

「筍」という字は、一旬（いちじゅん、10日間）で竹になることが由来といわれています。「雨後の筍」という言葉が示すように、条件が整うと次々に伸び始め、1日に121センチメートルという記録もあるのだとか。



風味のある食感を楽しもう！

たけのこのペペロンチーノ



材料(2人分)

スパゲティ	150グラム
たけのこ(アク抜きしたもの)	150グラム
にんにく(みじん切り)	2片分
オリーブオイル	大さじ1と2分の1
赤唐辛子(小口切り)	小さじ1
塩・黒こしょう	各適量
万能ねぎ(小口切り)	適宜

たけのこを大きく切れば、しゃきしゃきとした歯ごたえのある食感に、千切りにすれば、パスタとよく絡み味わい深くなります。切り方の違いで、さまざまな味わいに。

作り方

1 熱湯1.5リットルに塩大さじ1(分量外)を入れ、スパゲティを加え表示通りゆでる。

2 たけのこは縦薄切りにする。

3 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ弱火で炒め、きつね色になったら2と赤唐辛子を加え中火で炒める。



4 少し焼き色がついたら、ゆで上がった1のスパゲティとゆで汁50ミリリットルを加えて炒め合わせる。



5 塩・黒こしょうで味を調え、器に盛り、お好みで万能ねぎを散らす。