



【品名】
筍（たけのこ）

【科】
イネ科

【概要】

真備地区のたけのこは、西日本有数の産地として知られています。中でも、真備の土は極上のたけのこを育てるのに最も適した粘土質の赤土で、丁寧に雑草を取って肥をやり、土を起こす作業を怠りません。こうしてできた鮮度が命のたけのこを、朝まだ暗いうちから傷つけないように丁寧に掘り出します。掘りたては特に甘い香りで歯ざわりも柔らかく最高の旬の味です。

【ルーツ】

原産地は中国で、日本では「古事記」に記述されるほど古くから親しまれ、江戸時代から広く食べられるようになりました。

【選び方】

太くでずんぐりした形のものがおいしく、また切り口が白くて変色していないものを選びましょう。

【収穫時期】
3月～5月

【市内の主な産地】
真備地区

倉敷市農林水産課 **検索**



簡単レシピ

◎ 竹鶏物語

(材料 4人分)

ゆでたけのこ	… 200g	塩・こしょう	… 少々	ミニトマト	… 8個
鶏ミンチ	… 300g	しょうが	… 1片	ブロッコリー	… 80g
卵	… 1個	青じそ	… 20枚		
パン粉	… 1/2カップ	片栗粉	… 適宜		
		揚げ油	… 適宜		

(作り方)

- ① ゆでたけのこは3～5mmの角切りにする。
- ② ボウルに鶏ミンチ、卵、パン粉、しょうがのすりおろし、塩、こしょうを入れ、少量の水を加えて粘りが出るまでこねる。
- ③ 塩・こしょうで味をととのえ、20個のうすい小判型にする。片栗粉をまぶし、青じそで巻く。
- ④ やや低めの油(160℃)で揚げる。
- ⑤ 塩茹でしたブロッコリーとミニトマトを添える。



倉敷市で たけのこと言えば真備！！
「竹鶏物語」は、真備地区の栄養改善協議会委員が
考案して、「倉敷地産レシピ大賞」を受賞したレシピだよ！