

# たけのこ新聞

尾崎の山々には春になると、たけのこが出始めます。そのたけのこについて紹介します。

発行日令和5年3月20日  
尾崎小学校5年  
「尾崎のヒロイン」  
グループ

## 人気なたけのこ

“もう、タケノコ”

柔らかくて、おいしい、と人気

鹿児島県下でのタケノコの主産地である阿久根市で11月7日から早掘りタケノコの出荷が始まり、阿久根市農協を通じて東京、大阪市場に送られ、早掘りとめずらしさで、キロ当たり約四千万の高値で取り引きされています。

早掘りタケノコは弓木野、田代、尾崎地区を中心に収穫されますが、今年は表年とあって収穫量も順調。初日は市農協に約百二十キロが出荷されました。

直径5センチから7センチ長さ10センチのタケノコは柔らかくておいしいと人気をよんでいます。

早掘りタケノコ、来年3月まで収穫が続きます。

昭和六十年十一月十日発行より

と、昔から親しまれてきたということがわかります。

## たけのこの 主な産地

一位 福岡県

6199トン

二位 鹿児島県

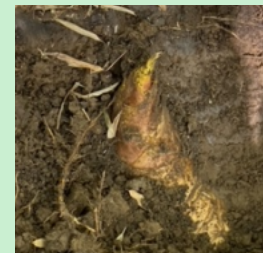
6088トン

三位 熊本県

3089トン

四位 京都府

2281トン



## たけのこが人気の理由

たけのこは、春の味を代表する食材の一つです。たけのこにも様々な種類があります。ですが、日本でたけのこと言えばモウソウチクがその代表です。大型で、柔らかくうま味が多いことが人気の理由です。

## たけのこの歴史

たけのこの記述は「古事記」にも見られ、古くから食べられていたようです。古事記の記述は真竹と言われています。現在流通しているタケノコは、主にもうそうちくと呼ばれる中国原産のもの

です。江戸中期、島津家第21代藩主島津吉貴公が琉球（今の沖縄）から持ち帰り、藩邸（藩の所有する庭）に植えたのが始まりとされています。

タケノコ（筍/竹の子）生産量の都道府県別シェア（2020年）

