

竹の活用法

昔から長く使われ続けているもの

プラスチック製が主流になったものが多いですが、竹製のものならではの風合いや機能性は魅力的です。最近ではその魅力が再注目され、特にバッグやかごなどはデザイン性にも優れた品が増えています。
・うちわ、扇子 ・ものさし ・かご、ざる、串、弁当箱 ・茶道具 など



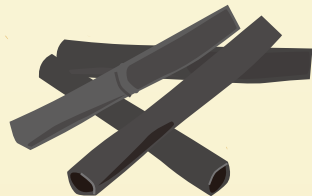
気温の変化によって伸び縮みしないので、長さを測ることに適しています。

もっと竹の恵みを活用したい！

道具としてだけでなく竹の成分やエキス・繊維などを使ったものもあります。

竹炭

竹を焼いて炭にしたものです。竹炭には小さな無数の穴があり、その穴がフィルターの役目をしていて、空気をきれいにしたり臭いや湿気を取り除いたりします。水質浄化として飲料水やお風呂、ごはんを炊くときに竹炭を入れる方も多いのでは？
ちょっと珍しい使い方として、グラスに小さな竹炭を入れてビールを注ぐと泡が細くなり、のどごしがよくなるそうですよ。



竹酢液



竹炭を焼くときに出る煙を冷やして液体化したものです。消臭・消毒・殺菌などの効果があるといわれています。独特のいぶしたような香りが特徴で、水で薄めて使います。農作物の害虫対策、キッチンの流し台・生ごみの消臭、入浴剤としてなど用途はさまざま。医薬品ではありませんが、スキンケアや水虫ケアなど薬品としての研究もされています。

薩摩の伝統楽器 天吹

500~600年程前、島津忠良の時代から薩摩武士の間で使われていたという鹿児島だけに伝承するコサン竹を使った長さ30センチ程、三節五穴の竹笛です。小松帯刀の遺品にも残っていたといわれています。



竹 100%の竹紙

中越パルプ工業株式会社は薩摩川内に工場をおき国産竹100%の竹紙を作っています。持続的な竹の活用法として注目されていて、竹紙のやさしい風合いも好評です。



竹について

実は、鹿児島県の竹林面積は全国一って知っていますか？

つまり、山や林を見渡せば、竹！竹！竹！

あなたが知らないかもしれない竹の世界をのぞいてみましょう♪

竹には、^{もうそうちく}孟宗竹や^{まだけ}真竹や^{はちく}淡竹など、色々な種類があります。

中国原産の孟宗竹がどのように日本に伝わったかはいろいろな説がありますが、江戸時代に薩摩藩が琉球を通じて取り入れたのが日本竹のはじまりともいわれています。

さすが新しいものの好きの薩摩藩らしいですね！

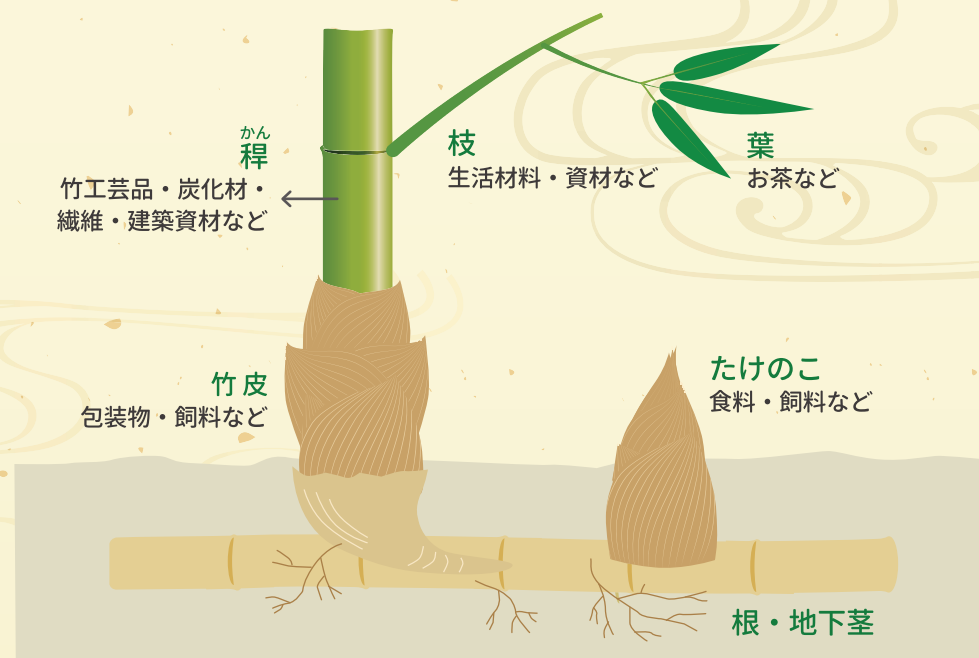
竹には、毎年地下茎の節にある芽子から新しい竹を発生させ、

わずか数か月で生長するという特徴があります。

24時間で、孟宗竹は119cm、真竹は121cm伸びたという記録もあります。

また、竹にも花が咲きます。開花までの周期は長く、およそ60年~120年に一度だけ。

一斉に花が咲いて、そして一斉に枯れるそうです。不思議ですね！



たけのこのゆで方 (アクの抜き方)

春になると店先にならんだり、おすそ分けをいただいたりするたけのこ、「どうやってゆでるの？」と困ったことはありませんか？
今回は身近にできる方法をご紹介します。

1.皮をむく
(縦半分に切ってからむくと、むきやすいですよ！)
赤いブツブツとした根の跡は、うすくそぐ。

2.米のとぎ汁でゆでる
強火でゆで、沸騰したら中火程度にして約60分間煮る。
(大きさや鮮度などによって時間は異なります。)
たけのこの根本に竹串をさしてやわらかくなっているか確認。

3.火をとめて、そのまま自然に冷めるまで冷やす

4.密閉した袋に入れるか、水に浸けて冷蔵保存
(水は、たけのこが完全に浸かる量で1回1日交換。約1週間もちます。)
※調理して冷凍保存するのもよいです。

時間と手間をじっくりかけて準備が整ったあとは、シンプルに焼いたり、たけのこごはんにしたり、いろんな食材とアレンジして、旬ならではの風味を楽しみましょう！



ようこそ！竹の世界へ