

JA Kinan Community Paper

PRISM2018.3/30
vol.38

JA 紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL : 0739-23-3513 FAX : 0739-23-3451
URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp



三寒四温の言葉がピッタリのタケノコ。暖かくなるにつれ一気に生長し、竹林には春の香り（写真は孟宗竹）

紀南風物

タケノコ

（筍）



タケノコ生産者

たなか ふみお 文夫さん (57) 田辺市新庄町

毎年の節分になると掘り始める
毎年の節分が来ると掘り始める。
4月上旬までは生のまま、それ
以降はアク取り用に米ヌカとで水
煮にしてから紀菜柑に出荷してい
る（妻の田中志乃さん名で出荷中）。
昨年秋から冬にかけて雨が少な
く寒かったため、今年は生長が遅
れ気味だ。早い時期だと竹林で探
すのも一苦労で、一本も無い日も
ある。土のひび割れや盛り上がり
を見て掘り当てるが、これも経験
を積んでくるはずだ。
私も煮物、佃煮、天ぷらとタケ
ノコ料理はどれも大好きだ。

節分が来ると掘り始める
毎年の節分が来ると掘り始める。
4月上旬までは生のまま、それ
以降はアク取り用に米ヌカとで水
煮にしてから紀菜柑に出荷してい
る（妻の田中志乃さん名で出荷中）。
昨年秋から冬にかけて雨が少な
く寒かったため、今年は生長が遅
れ気味だ。早い時期だと竹林で探
すのも一苦労で、一本も無い日も
ある。土のひび割れや盛り上がり
を見て掘り当てるが、これも経験
を積んでくるはずだ。
私も煮物、佃煮、天ぷらとタケ
ノコ料理はどれも大好きだ。



食物繊維の豊富さに注目

うまい成分アスパラギン酸も

タケノコにはどのような栄養や機能性があるのかな？ 注目すべきは食物繊維であり、不溶性食物繊維である「セルロース」が豊富に含まれています。セルロースはブドウ糖が鎖状に結合したもので、腸内で水分を吸収して膨らみ、腸内の有害物質を排出する効能があると言われます。腸内のぜん動運動を促すことから便秘対策にも有効だとされます。

食味の点では、うまい成分であるアミノ酸の一種「アスパラギン酸」が含まれ、疲労回復や体液のバランスを整えたり、尿の合成を促進する効果があるとされています。

タケノコにはミネラルに分類される栄養の亜鉛も豊富に含まれています。亜鉛は酵素の成分となる働きがあります。また、味覚を正常に保つ機能があり、味を判断する味蕾という器官を作るための働きをするそうです。

タケノコを茹でて切った時、中に白いかたまりのような物が付いていますが、これはチロシンという成分。これもアミノ酸の一種で、疲労回復やストレス緩和、脳の活性化などの効能があると言います。一方、タケノコはアクが強いので、食べ過ぎると吹き出物やアレルギーに似た症状を起こすことがあるので、その点にはご注意ください。



春の味覚の代表といえばフキ・ワラビなどの山菜とともに忘れてならないのはタケノコですよね。タケノコはご承知通り竹の芽（もうそうちく）を筆頭に淡竹（はちく）などほんの数種類です。漢字の「筍」は一句（約10日）で「竹」に生長することから付いたと言われます。寒い冬に土の中でエネルギーを溜めて、春先にな

ると土から一気に顔を出します。JAの「紀菜柑」への入荷も今は3月下旬までスローペースでなくなりました。タケノコは水煮もありますが、生で買った場合はできるだけ早く下茹ですることです。それは掘られた後、時間を追うごとにアクが強くなつていくからです。保存食であり、和洋中と調理のレパートリーも抜群に多いのがタケノコです。「紀菜柑」などJA直売所を覗いてみてください。

山菜とともに春の味覚の代表

お花見の季節です

JA 紀南管内にお住まいの小学1~3年生の親子

丹精込めて育てて
いますので、皆さん
美味しく召しあが
ってください

片山さん夫妻

ウスイエンドウ

マメといつても様々な種類がありますが、JA紀南で特に栽培が盛んなのはウスイエンドウです。田辺市芳養町の片山隆之さん・明代さんご夫妻を訪ねました。

ぎっしりと実が詰まつたサヤに育つよう、肥料や日当たりには特に気をつけています。「この時期は豆ご飯も美味しいですよね。孫たちも大好きです」と話しています。

お買い求めは

JA 紀菜柑 や A-coop へ

お弁当の材料選びには、安全・安心な地場産農産物が揃うJA紀南のファーマーズマーケット「紀菜柑」やJAの各直売所をぜひご利用ください。お肉やお魚は新鮮で高品質なAコープにお任せください。AコープCOOK-GARDENの担当者に話を聞きました。



第8期 あやこ・ご・あぐいあくーる

5月26日開校!

講座カリキュラム(予定)

- 第1回(5月26日) 入学式・もち米田植え
- 第2回(6月16日) 梅もぎ体験&梅ジュースづくり
- 第3回(7月14日) 夏野菜のカレー作り
- 第4回(8月4日) 田んぼの探検
- 第5回(9月1日) 稲刈り体験
- 第6回(10月20日) 卒業式・おもちつき

親子で農業体験!
参加者大募集!

◎対象: JA紀南管内にお住まいの小学1~3年生の親子
◎期間: 平成30年5月~10月
◎定員: 20組 ※応募多数の場合は抽選
◎入校料: 5,000円 ※兄弟追加入校料(小学生: 1,000円、幼児: 500円)
◎申込締切: 5月7日(月)

詳しくは
こちらまで

JA 紀南

ふれあい課 ☎ 0739-25-5806
〒646-0028 田辺市高雄 3-22-19

地産地消でお弁当 鮮度抜群で安全・安心

入学・入社など、春は新しいことがスタートする季節。ポカポカと暖かい気候に、外へ出掛けるのも楽しくなりますね。寒くて家に籠りがちだった皆さんも、さあコートを脱いで、手作り弁当を持ってお花見に出掛けてしまませんか。



お弁当の添え物の定番といえば「ミニトマト」ですよね。ミニトマトの栽培を始めて1年目という田辺市新庄町の谷本和哉さん、あやのさんご夫妻を訪ねました。

谷本さんの出荷先はJA紀南の「紀菜柑」。家ではお腹が空いたらおやつ感覚でトマトを食べているんだそうです。「自分たちで育てるトマトが一番美味しい!」と笑顔がこぼれます。



デザートは甘くて美味しいイチゴで決まり。JA紀南稻成イチゴ研究会の会員として、「まりひめ」の栽培に取り組む田辺市芳養町の下口昌宏さんを訪ねました。

研究会では紀州てまりにちなんで名付けられたという和歌山県のオリジナルの品種「まりひめ」を栽培しています。出荷先の紀菜柑などでは「JA紀南稻成イチゴ研究会」の名前で販売されています。

J A 紀南の組合員メンバーズカード kumica クミ力会員募集中



加入特典

Aコープご利用クーポン券進呈
(1ヶ月100ポイント×10ヶ月)
合計
1,000ptクミ力はJA紀南の各種事業のご利用でポイントが貯まる
おトクなカードです。

貯金	ローン
JA-SO	Aコープ
JA共済	紀菜柑
JA紀南	その他

一定ポイントで
商品券などと交換!*詳しくは、JA紀南の各支所窓口、
またはAコープ各店でお尋ねください。AコープではJAの月刊広報誌
'Kinan'をご用意しています。
ご自由にお持ち帰りください。

