



ハチクのタケノコを背負子いっぱいに取り。孟宗竹やハチクのほかに、四方竹のタケノコも出荷しており、さらに通年でタケノコを楽しめるようにと、緑竹や雷竹などの品種も栽培している。



タケノコはその日のうちに茹でたものが一番美味しい。収穫後に大鍋ですべて直火で茹でる。火加減も重要で、沸騰させずに80度くらいのお湯で茹でると、味、色、食感がよくなるのだそう。



大きな炭窯のなかでの炭出し作業。こちらはやかんや炊飯器に入れて使用する極上の竹炭。粉碎すると、床下の調湿材やタンスの消臭剤、土壌改良材としてもいろいろ活用できる。



孟宗竹の穂先タケノコはそのまま持ち帰らず、竹林のなかで皮をすべて剥いてしまう。持ち帰るタケノコが軽くなり、剥いた皮はそのまま竹林の肥料となって一石二鳥だ。



かぞらごと no.01 南伊豆な日々

写真 / 岩間史朗

一條で農林業に従事する山本哲農さん(36歳)。竹のエキスパート、と称される父、剛さん(72歳)の後継者として、日々竹林のなかを駆け回っている。「子供の頃から山は遊び場でしたから。おじさんの仕事を見たり、手伝ったり。小さいうちから当たり前のように竹に触れていた」という哲農さん。

近頃では悪者扱いされることもある竹林だが、常識にとらわれない発想で食品や炭、肥料、木材として竹の魅力を最大限引き出し、有効に活用している。タケノコの取り方にしても斬新だ。地中から掘り返して取るのではなく、背丈以上に伸びたタケノコを、4m近くもある長い鎌で切り取る。一番美味しいのはこの穂先タケノコなのだそう。「常識とは違うやり方が多いかもしれないけれど、実際に竹に触れている者としては、これが理にかなっていると実感できることがたくさんある」という。竹炭作りにもこだわりがあり、良質の肥料となるポーラス炭は竹林の中で豪快に焼く。山から竹を運搬することなく、軽い炭にして持ち出せる。竹林の整備にもなる合理的な方法だ。

タケノコや炭、木材など大いなる可能性を秘めた竹。山本親子の取り組みは、着実に実を結んでいる。「また竹が必要とされる時代がくる。その時に竹を扱える人がいなくなっていた、とならないよう、これまでの技術を継承し、さらに確立していきたい」と芯に秘めた想いを語る哲農さん。先代の技をさらに洗練させ、未来へと継承していく。跡を継ぐということは、未来への架け橋となること。それはきっと南伊豆の未来にも繋がっている。

山本哲農さん / 農林業家

● 一條 (鱸八挺)

大いなる可能性を秘めた植物、竹を未来へと継承していく。