

きりしましぐれ (長岡京市)



しょうゆとみりんだけのシンプルな味付けが、京都産タケノコの柔らかい食感を引き立てる。小川食品工業(長岡京市神足)の看板商品「きりしましぐれ」に

京都産タケノコ良さ生かす

切り分ける。機械任せにしない理由を、柳野浩志食品部次長(33)は「タケノコの歯こたえを均一にするため。柔らかい先の方は厚く、堅めの根元は薄くスライスする」と解説する。

調味料と合わせて煮炊きする工程では、従業員が大きなしゃもじを使い、優しく、かつ手早く具材を混ぜる。「京都産タケノコはデ

調味が合せて煮炊きする工程では、従業員が大きなしゃもじを使い、優しく、かつ手早く具材を混ぜる。「京都産タケノコはデ

湯気が上がるなか、具材を素早く混ぜる従業員。タケノコを崩さないようにするには熟練の技が必要だ(長岡京市奥海印寺)



きりしましぐれ 商品名は長岡京市の市花であるキリシマツツジにちなむ。具材は京都産タケノコのほかに秋田県産ヤマブキや和歌山県産サンショウを使う。価格は347円と368円で同市内の直営店やインターネット、物産展などで販売。京都府食品産業協会が認定するブランド食品「京都吟味百撰」にも選ばれている。



京都産タケノコにヤマブキやサンショウなどを加えたきりしましぐれ

リケート。手荒に混ぜると割れてしまう。一方で、ゆっくり混ぜるとむらができる。熟練した従業員でない「と難しい」と柳野次長。タケノコの良さを存分に生かそうとする姿勢には、タケノコ栽培農家への敬意がにじむ。乙訓地域や京都市西京区大原野のタケノコ栽培は、栄養を地下茎に行きわたらせるために親竹の成長を止めたり、土壌にわらを敷き詰めて保水効果を高めるなど、風味を高める工夫の数々で知られる。小川良夫常務(60)は「手間のかけ方は他産地と比べものにならない。京都産タケノコの良さを広く知ってもらい、タケノコ農家の育成につなげたい」と言葉に力を入れる。今後はインターネットを通じた直販に力を入れ、きりしましぐれをさらに広めていく考えだ。(高野英明)