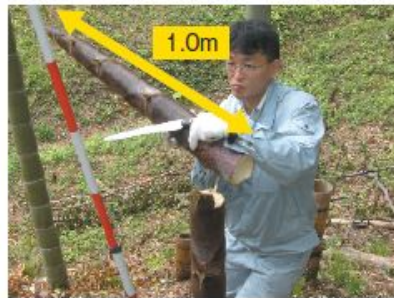


穂先タケノコの採取と利用方法について



穂先タケノコは、背丈（2m）くらいに伸びたタケノコの先端部分（30cm～1mくらい）を利用します。
 左・中：まず、先端から1m程度で切ります。 右：作業が容易なので、採取に時間がかかりません。



タケノコの先端はほとんど皮だけなので、先端から20cmくらいのところまでを切り、廃棄します。

切り口を見て皮が同心円状に詰まっているのが見える程度がちょうどよい。

家庭では30cm程度を利用します。根元の不用部分も切り落とします。



縦方向に真二つに切ります。

半分に割ります。

皮との境目に手を入れて、はぎ取ります。



きれいに皮むきの終了です。
 ※皮をむくと鮮度が落ちるので、なるべく早く、湯がきましょう。

水だけで沸騰させ30～40分位茹で、竹串が通れば十分です。

茹で上がったものを縦に細く切り「からしマヨネーズ」や「わさび醤油」で食してもおいしいです。

調理方法としては、てんぷら、きんぴら、ピーナッツ和え、中華炒めなど多数あります。