### 若葉区里山サイクリング便り

春の風物 (4)

#### ~春の味覚を求めて、竹の子掘り~

2013/04/15

春の味覚の竹の子。今回は千葉市の観光農園の一つとして紹介されている若葉区にある「志津竹の子園」を訪ねて 園主からいろいろお話をお聞きしました。

今回ご紹介するルートは緑の木立や伝統的な日本の家屋が見られるところを通ります。暑からず寒からずサイクリングには絶好の季節ですね。気持ちよく走れる里山サイクリングをお楽しみください。

# ルートの概要

若葉区役所~〈御成街道を横断〉~〈志津竹の子園〉~〈御成街道を横断〉~若葉区役所

【ご注意】 ルートの選定にあたっては、子供連れの家族が走ることを想定して、国道・県道など交通量の多い道路 を通行することは極力避けるとともに、そのような道路を横断する場合には、信号のある交差点を通るようにしています。しかし、すべてそうなっているとは限りませんので、常に安全第一で行動してください。サイクリングによって生じた事故は自己責任でお願いします。

# 志津竹の子園へ

若葉区役所を発って1つ目の信号を左折。モノレール通りから住宅街の路地に入る。桜木北と若松町の境の路を道なりにどんどん進む。信号のある交差点を直進する。交差点の右向こうにはコンビニ(ファミリーマート)が見える。道なりにどんどん進むとやがて御成街道に出る。信号の無い交差点を注意しながら横断して直進する。

御成街道を横断して進むと左手には新緑の木立。さらに進むと、やはり左手に、伝統的な日本建築の建物が見える。

道は緩く左にカーブして下りとなる。下りきった辺りに立っている「志津竹の子園」の幟を目印にして左の細道に入る。細道がY字三叉路となるので左の道を行くとすぐ左手に「志津竹の子園」がある。

この辺りは、小名木川の源流地域にあたる。Y字三叉路を右へ進むと、四街道の住宅街へ至る。住宅街を通り抜け川沿いに進むとやがて物井駅の近くで鹿島川に至る。



志津竹の子園





志津竹の子園の入り口には、石の標識があり、見損なうことはないだろう。入口の前の道路わきには外来種の山羊が紐で繋がれている。

入口を入って左の建物に沿って進む。奥の方の左手に受付があり、右 手には明るい竹林がある。

訪れた時(4月15日午前中)は平日のためか他に来園者がいなかったので園主にゆっくりと話しをお聞きすることができた。

ここの竹は沼津にある富士竹類植物園(駿東郡長泉町)から仕入れた 孟宗竹。この地にもともとあった孟宗竹と似てはいても違うという。

竹林は地表まで光が差し込み、とても明るい。明るい竹林とするため に、竹の幹の先端部は切り落とされている。

来園者の数は原発事故前の10分の1位に減ってしまったという。来 園者のために作っておく竹の子汁は、いつも余ってしまい捨てる羽目に なるのだそうだ。4月3日に出た検査の結果でも、放射能汚染は認めら れないのに、である。

## 竹の子掘り

入口には立派な標識が立っている

園主のお話を聞き終えたちょうどその時、来園者が到着。市川市から来たという。竹の子の産地として有名な大多喜に行くことも考えたが、より近い千葉市内のこの竹の子園に決めたそうだ。

園主から竹の子掘りについて手ほどきを受けながら一本目を掘りあげた。ちょっと細めの竹の子。地表に出ている 葉先から大きさが分からない。園主の話しでは、地表に10cm位出ている、少し太めの竹の子がお勧め。お刺身と して食べるには、ある程度の太さのものがよいとのこと。



竹の子掘りの要領を説明する園主(右)



掘り上げた一本目の竹の子

竹林の奥の方に黄色に緑の縦じまが入った竹が見えるが、それは観賞用に育てているとのこと。ある時、来園者の 植木屋さんから、その竹の子は孟宗竹の竹の子よりも美味しいと言われたそうだ。

竹林の中を明るくしているもう一つの要因は、地表を覆う粉砕された竹で、それが白っぽいのだ。地味豊かな竹林にするための工夫という。肥料を施した上に、細かく粉砕した竹で覆う。竹は数年で分解して肥料になる。こうして、肥えた土地になって行く。そうすると、土中にはミミズが住み、ミミズを狙うモグラがいる。土中に空気が入り、土はフカフカになり、竹の生育に好ましい環境になる。

以上のような話しを聞いて、並々ならぬ努力をされていることがよく分かった。

#### 竹の子掘りができる観光農園





竹林の奥の方にある別の品種の竹

竹林の地表は細かく粉砕された竹で覆われている

千葉市で竹の子掘りができる観光農園(全部で5カ所、いずれも若葉区内)が千葉市のホームページで紹介されています。

詳しくは、千葉市の観光農園のホームページをご覧ください。アドレスは次の通り。 http://www.city.chiba.jp/keizainosei/nosei/kankonoen-annai.html