

西山の京たけのこ

大原野と西山一帯はたけのこで有名です。たけのこは春の珍味で、短く、芽生えたばかりの若い竹の新芽です。たけのこは、背の高い稈に成長する前、土の中で発育して土から芽を出す春に収穫されます。たけのこの外側のザラザラした皮の部分を取り除くと現れる象牙色の内側部分は、野菜と同じように煮たり、焼いたり、揚げたり、漬けたりして調理することができます。西山のたけのこは非常に高品質で「京たけのこ」と呼ばれ、京都ブランド品に認定されています。

完璧な自然条件

たけのこは西山の山腹の竹林でよく育ちますが、これはこの地域の粘土質の土壌のおかげです。栄養価の高い炭酸カルシウムを豊富に含む土は、たけのこを甘く、柔らかく成長させます。西山の土壌は水はけが良く、たけのこに十分な水を与えます。また、山の西側に位置していることもプラスの要因となっており、朝日が適度な光と暖かさを東向きの山腹の植物にもたらしています。

栽培

古くからこの地域の人々は野生の竹林の近くに住み、たけのこを食料として収穫していましたが、意図的に竹の栽培に取り組んだのは僧侶たちが初めてでした。彼らは当初、庭園や寺院の参道を装飾するなど、美的な目的で栽培していました。竹の効果的な手入れ方法を学んだ僧侶たちは、寺のベジタリアン料理（精進料理）に使用するために、多くのたけのこを採るようになりました。彼らの活動は、明治時代（1868年～1912年）の農業促進のための政府の取り組みによってさらに促進されました。竹を育て、美味しいたけのこを収穫するための知識と技術は代々受け継がれ、今も農家で利用されています。

竹は日本の多くの地域で生育していますが、西山地域の農家では京たけのこ専用の特別な栽培方法を採用しています。春には、選ばれた竹の茎の端を剪定し、それ以上の成長を防ぐことでより多くの栄養素がたけのこへ回り、美味しいたけのこの生産へと繋がります。夏には草むしりが行われ、秋には農家がわらで地面を覆い、寒くなる京都の冬に備えます。わらはは土壌の熱と湿気を維持する以外に、厳しい天候から芽を保護し、有機肥料としても機能します。冬の間、わらの上に追加の粘土質の土壌を蒔き、土壌が柔らかく栄養価の高い状態を保つようにします。春になると、農家の人たちは専用の鍬（ほりくわ）を使い、新しく生えたたけのこを丁寧に掘り出します。たけのこは日光にさらされると苦くなるため、大部分または完全にまだ地中にあるものを選ぶと、まろやかで味が良いたけのこが採れます。

特に白子と呼ばれる、とても色の薄いたけのこは希少です。新芽の明色を表す「白子」という名前は、典型的な外側が茶色のたけのことは対照的に、クリーム色からベージュ色の外観を表しています。そ

の明るい色は、たけのこ自体が日光にほとんど、または全くさらされていないことを意味しています。白子は収穫量のわずか 1 パーセントほどで、そのコリコリとした食感と甘みが高く評価されています。

京たけのこを楽しむ

大原野・西山エリアにはたけのこ料理の老舗料理店がいくつかあります。京たけのこの風味と食感を活かした料理を、さまざまな調理法と旬の食材で提供しています。春になると、他の料理を専門とするレストランでも、たけのこを使った季節の料理が登場します。

西山産の京たけのこは、食料品店や地元のスーパーで購入できます。中には道沿いにたけのこなどの無人販売店を出す農家もおられます。看板やステッカーに表記されている価格を見て、お金を集金箱に入れます。また、たけのこ掘りの体験に興味がある人のために、竹林ツアーがあり、参加者は若いたけのこを見つけて堀り鋤を使って掘り出す方法を学ぶことができます。

地域の象徴

大原野や西山地域には竹やたけのこのイメージが沢山存在しています。それはマスコットキャラクターやマンホールの蓋、お土産のデザインなどに見ることができます。西京区（大原野市を含む）の公式キャラクターは、笑顔と明るい性格の竹を擬人化した「たけによん」です。たけによんは、小さなたけのこで妹の「のこたん」を連れていることが多いです。これらの竹にまつわる多くのモチーフは、たけのこが有名な特産品であるだけでなく、地域のブランドの一部となり、地域の共同体意識に貢献していることを表しています。