

西山的京都竹筍

京都西部的大原野和整個西山地區都以出產竹筍而聞名。竹筍是春天的美味佳餚，在日本，竹筍有煮、烤、炸、醃製等多種烹飪方法。西山的竹筍品質極佳，被稱為「京竹筍」，是被認定的京都名牌產品。

完美的自然生長環境

西山山坡的竹筍之所以出眾，主要因為其得天獨厚的完美生長環境。該地區的黏土富含高養分的碳酸鈣，能讓竹筍長得更為鮮甜軟嫩；土壤的排水良好，能供給竹筍充足的水份。另一原因在於地理位置，地處山巒西側的竹林朝向東面，從朝日開始就能吸收光線和熱量。

竹子栽培

自古以來，居住在該地區的人們便與竹為鄰，以筍為食，但首先開始有意識地栽種竹子的是僧侶們，他們種竹最初是為了裝飾庭園和參道（參拜道路），以美化環境為主要考量。掌握了如何有效維護竹林後，僧侶們開始大量挖掘竹筍，將之加入精進料理（日式傳

統素齋)。明治時代 (1868-1912)，政府為促進農業發展，採取了種種措施，這又進一步推動了竹筍的生產活動。種植竹子和收穫美味竹筍的知識及技術代代相傳，至今仍為當地農民使用。

日本許多地區都有竹子生長，但西山地區的農民對竹子採用了非常特殊的種植工藝，即「京竹筍」栽植方式。每年春天，農民需要選定竹子截斷竹莖頂部，以防止它進一步生長，讓更多養分流向竹筍，使之更為粗壯。農民在夏季為竹林除草，秋季以稻草覆蓋地面，為京都即將到來的寒冬做好保暖準備。稻草除了能保持土壤溫度和濕度外，還能保護幼筍免遭嚴寒等惡劣天氣影響，並充當有機肥料。冬季為保持土壤的鬆軟和養分，還要在稻草上鋪一層黏土。第二年春天，農家會使用專用的挖筍鋤，小心掘出鮮嫩的竹筍。由於竹筍暴露在陽光下會變苦，所以要選擇大部分或完全埋在地下的竹筍，確保口感更為溫和、更加甘甜。

大多數竹筍的外殼呈褐色，顏色奶白或米黃色的很是罕見，淺色竹筍說明其尚未或極少暴露在陽光下。這種筍被稱為「白子」，口感鬆脆滋味甘甜，十分受歡迎，不過產量僅占總收穫量的百分之一，相當珍貴。

品嘗美味的「京竹筍」

大原野和西山地區的一些老字號餐廳專門提供竹筍美食。店家使用各種烹飪方法和時

令食材製作的「京竹筍」菜餚，充分展現了竹筍的獨特風味與口感。到了春天，即使是主打其他美食的餐廳，也會推出與竹筍相關的時令菜餚。

在食材店和當地市場，可以購買到西山產的「京竹筍」。一些農民也會在路邊擺起無人攤位，出售竹筍等農產品。價格標示在標牌或貼紙上，買家將對應的金額放入收集箱中即可。有興趣親身體驗挖竹筍的人可以提前預約並前往竹林一遊，學習如何尋找嫩筍並用鍬挖出竹筍。

西山和大原野的象徵

竹子和竹筍的圖像在大原野和西山地區隨處可見，比如各種吉祥物、人孔蓋與伴手禮。京都西京區（包括大原野）的官方吉祥物為一節擬人化的竹子兄妹，面帶微笑、性格開朗的哥哥「小竹」常與妹妹「小筍」相伴。這些與竹子相關的圖案表明，竹子不僅是當地名產或美食，更已成為當地品牌以及地方社區意識的一部分。