

西山的京都竹笋

位于京都西部的大原野和西山一带是著名的竹笋产区。竹笋是春天的美味佳肴，在日本，竹笋有煮、烤、炸、腌制等多种烹饪方法。西山的竹笋品质极佳，被称为“京竹笋”，是被认定的京都名牌产品。

完美的生长环境

西山山坡上的竹笋之所以品质出众，主要得益于完美的生长环境。此处粘土质土壤富含高养分碳酸钙，能让竹笋长得更为鲜甜软嫩；土壤的排水良好，能供给竹笋充足的水份；位于山峦西侧的竹林朝向东方，从一早开始就能吸收到光照和热量。

竹子栽培

自古以来，该地区的人们就与竹为邻，以笋为食，但说到有意识地栽培竹子，僧人们才是先驱。僧人最初种竹是为了装饰庭园和参道（参拜道路），美化环境。掌握了如何有效维护竹林后，他们开始大量挖掘竹笋，将之加入精进料理（日式传统素斋）之中。明治时代(1868-1912)，政府为促进农业而采取的种种举措，又进一步提高了他们的积极性。

历代积累的竹子栽培、竹笋采掘的知识和技术流传至今。

竹子遍布日本各地，但西山农家掌握了一套特别的“京竹笋”栽培方法。每年春天，农家会选定竹子截断竹茎，阻止其继续向上生长，让更多养分留给竹笋，使之长得更为健壮。竹林夏季需要拔草，秋季还要以稻草覆盖地面，为京都即将到来的寒冬做好保暖准备。除了能保持土壤温度和湿度外，稻草还能保护幼笋免遭严寒冻伤，甚至充当有机肥料。冬季，为保持土壤的松软和养分，还要在稻草上再铺一层黏土。等到第二年春天，农家就能使用专用的挖笋锹，小心掘出鲜嫩的竹笋。暴露在阳光下的竹笋会变苦，所以要选大部分或完全埋在地下的竹笋，它们的味道更为甘美。

大多数竹笋的外壳呈褐色，奶白或米黄色的非常稀少，浅色外壳说明竹笋尚未或很少暴露于阳光下。这种笋被称为“白子”，口感松脆，滋味甘甜，非常受欢迎，不过产量仅占总收获量的百分之一，十分珍贵。

品尝“京竹笋”美味

大原野和西山地区有几家擅长做竹笋的老字号餐厅，他们用各种烹饪方法和应季食材制作的“京竹笋”菜肴，能充分凸显它的独特风味和口感。一到春天，即使是专营其他菜系的餐厅也会推出各种竹笋菜肴。

在食材店和当地市场也可买到在西山产的“京竹笋”，农家也会在路边摆出销售竹笋和

其他农产品的无人摊点，只要按照招牌或贴纸上写的价格把钱放进收款箱，就可以带回美味。此外，如果有兴趣参加挖竹笋活动，还可以预约竹林游，学习如何找到嫩笋并用锹挖出它们。

西山和大原野的形象

竹子和竹笋的形象在大原野和西山地区随处可见，吉祥物、窰井盖和纪念品等都有以竹为主题的设计。京都西京区（包括大原野）的官方吉祥物是“小竹”，这是一节拟人化的竹子，面带微笑，性格开朗，通常和妹妹“小笋”相伴。这些与竹子相关的图案表明，竹子不仅是当地名物，更已成为当地品牌的一部分，并融入了社群意识中。