

おいち

# 姫路太市たけのこ

姫路市西部の太市地区は、「姿は山城(京都)、味は太市」と称される たけのこの産地です。

【地域】 兵庫県の西南、播州平野の中央部に位置し、太市山群に囲まれた大津茂川中流域の盆地部。(JR 姫路駅から姫新線で北西に 15 分ほどの太市駅周辺)  
[太市地区：姫路市相野、石倉、太市中、西脇]

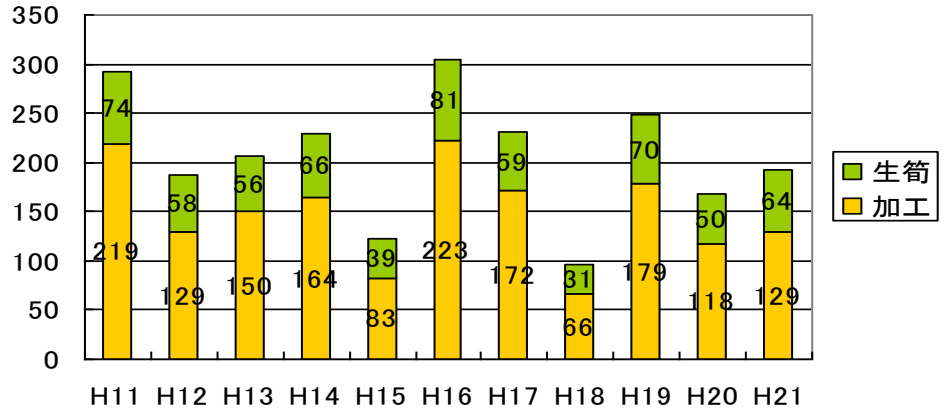
【歴史】 嘉永年間(1848~1853年)に親竹として孟宗竹を移植したのが始まりといわれる。

【産地】 農事組合法人 太市筍組合 (設立：2009年2月19日)

○組合員：260戸 [旧太市筍組合 1953年3月設立]

○栽培面積：約53ha

○生産量 (t)



## <販売>

生筍：3月下旬 ~ 5月上旬

加工：7月上旬 ~ 年中

(但し、在庫ある限り)

- ・生産量は降雨量など天候に左右される。
- ・生産量のうち約1/3は皮付きで生販売用として出荷し、2/3は水煮に加工し缶詰で販売。

## ○加工施設

2010年3月 移転に伴い新設 (657 m<sup>2</sup>)



## 【水煮加工】

茹でる → 荒皮剥き → 甘皮剥き → 仕上げ整形 → 殺菌 → 缶詰



### 【栽培】

やや急傾斜の鉄分を含む粘土質の赤土で栽培されており、柔らかく、みずみずしいたけのこに育つという。

### 土入れ

色が白く美しいたけのこに育てるため、竹藪全面に土をまんべんなく投入する作業を冬期（12月下旬）に行う。傾斜地での作業となり、重労働である。

### 親竹の更新

親竹は7～8年で更新する。更新親竹は9月中旬から12月中旬までに伐採する。

### 収穫

収穫は、「トンガ」と呼ばれる刃先の部分が60～70cmもある道具を用いて、手作業で行う。

地中深くから生えるため収穫作業は重労働であり、同時に地表に出る前に収穫しなければならないため適期収穫が求められる。

### 出荷

姫路市中央卸売市場、加古川市公設地方卸売市場に出荷。  
朝掘り筍は加工施設で直接販売（3月下旬～5月上旬）。



農事組合法人 太市筍組合

事務所 〒671-2234 姫路市西脇 504 番地

tel・fax 079-269-0034



201003