

干しタケノコ造り

先日或るTV番組で、田舎のお婆ちゃんが干しタケノコを水で戻して料理をつくるという場面がありました。タケノコを干して保存するって見て、ハタと膝を打ちました。今まで自分はタケノコはそのほとんどをシナ竹風の味付けをしたうえで冷凍保存していたのです。この方法ですとタケノコのシャッキ感はあるかわりに、発酵させたような奥行きとシナット感が出せずに、少し残念だったのです。

ですが、タケノコを干して保存する方法を用いれば、間違いなくこの二点の残念が解消されるはず(まだ試してはいませんが・・・)、それに季節はずれのときに、水煮を買ってきてタケノコ料理を作るのは何となく変てこな保存料食品を食べてみたい気がして、使ったことがなかったのですが、この点の不安感も解消しますし、まさに目からウロコの保存方法ではないでしょうか？

季節は季節の食べ方があるけれども、乾燥保存して太陽の恵みを取り込み滋味豊かな干しタケノコを必要に応じて利用するなんて、なんと臨機応変な方法なんでしょうね。意外に簡単に出来ます。

干したタケノコの匂いは、とても芳しく、甘くて優しい香りがしますよ。



30cm もありそうな筍、3本で@1000でした



5～7mm 程度に切る



一日干しただけで 1/5 以下になります。カリカリに茶色に色づくまで干してみます

筍のアク抜きが大変だと思っていませんか？ でもこれが意外に簡単なんです。コツは外皮のままアク抜きしようとする、倍以上の大きさの鍋が必要になりますので、どうせ捨てる外皮は最初に剥いて捨ててしまうのです。

あと2～3枚剥けば身が出てくるくらいまで剥いておけば話は簡単！ 30cm はあろうかと言う筍が、9本いっぺんに寸胴鍋でできました。①熱湯を沸かしておく ②寸胴に筍を並べる ③米ぬかを多めに振りかける ④熱湯をそそぐ ④沸騰寸前まで火にかける ⑤蓋をして一晩放っておく ⑥簡単に剥けるところまで剥いておしまい