

たけのこご飯の作り方

材料(3人分)
たけのこ(水煮)…200g
油揚げ…1枚
醤油・酒・みりん…各大さじ2
顆粒だし…小さじ2

作り方

- 1.たけのこは縦に4分割して5ミリ厚程度に切る。
- 2.油揚げはお好みで油抜きをしてから細切りにする。
- 3.材料を混ぜ合わせ、炊飯器で炊く。



先の方は厚めに切って食感を残す。



冷めたほうが美味しいと思うのでお弁当にも最適。

春の訪れを楽しめる食材として、たけのこは外せない。程よい弾力を持つ食感が生命力を感じさせ、少し青みのある香りも春らしい。煮ても焼いても揚げても、存在感を失わない。そんな食感や香りを得るには収穫からの素早い下処理が必要で、子どものころ大量の掘りたてを父母が庭先で湯がいていたのは、そういう理由があったのだなと思いつく。

近所の竹には食べる以外にも随分お世話になっていた。畑のトマトの支柱、ぶどうの柵、庭周りの



山椒の葉があればさらに香り立つ。



レシピ制作・料理・撮影・文
岡野 朋之

うまいつまみを求めて世界をさまよって歩く。その実、国内・海外問わずハードな長期山岳縦走取材をこなすカメラマン。年頃の娘を持つ父でもある。

の柵、そして兄が作ってくれた弓にも。便利な資材だったのだ。各地で竹害の様子を目にすると、少し昔に戻って生活にうまく取り込めないものかなとも思う。

さて、5年近く続いたこの連載も今回で最終回。お付き合いいただき、ありがとうございます。いつまでも美味しいものをいただくだけでも、お互い元気で！

たけのこご飯



一緒に山に登るといつも美味しいご飯を作ってくれることから生まれた山岳カメラマン岡野さんの連載。大自然、旅先の情景、家庭の様子、そして昭和の懐かしさ。食材にまつわるお話からも味覚をそそられました。今号で最終回となりますが、創刊から続いた25のレシピはPOKUPOKUホームページで読み返していただけます。