

## 筍 朝採り！ 久里浜産！

久村の農家・山田さんのお宅では、四季を知らせる季節の野菜が1年中収穫されています。

この時期は、春の代表的な野菜である「筍」が、**収穫時期を迎えています！！**

朝採りの筍はその日中に、お店に並びます。

筍本来の風味を、塩・醤油でお刺身にしてお楽しみ下さい。  
マヨネーズとの相性も抜群です。

**筍を見つける**  
土に埋まっている筍を、目でみつけることは難しく、芽を足裏で探ってみつけます。

**筍を掘る**  
鍬(くわ)を使って、筍を傷つけないよう深く掘ります。経験が必要な作業で、想像以上に重労働です。

収穫にお邪魔しました

30分でこんなに採れました！

**栄養素**  
食物繊維を多く含む、低カロリーな**ダイエット食品**です。

**「筍」の漢字の由来**  
地上に芽が出てから1旬(約10日)で竹に成長することから「筍」と書くそうです。

あく抜き用の糠(ぬか)と一緒に販売します。朝取りなので、その日中であれば**あく抜きは必要ない**そうです。

「JAよこすか葉山久里浜支店」、  
「京急ストア」で5月初めまで購入できます。

久里浜行政センター