

「四季・植物」 11 山竹の子

学名 *Sasa kurilensis* Makino et shibata.
イネ科のササ属

郷土資料から見た「山竹の子」のあれこれ

柏崎では「山竹の子」という名で知られているが、正しくは「チシマザサ」といい、タケではなくササの仲間である。根元が湾曲しているため「ネマガリダケ」とも呼ばれる。

節が固いので、柔らかい先端以外は、節を切り落として食べる。新鮮なものは生食もできる。味がよいため山へ採りに行く人も多くおり、「皮のまま囲炉裏の灰の中で蒸し焼きにして、味噌をつけて食べる味は別格」「採りたてを味噌汁の実にしたのが最高」（「新潟の山菜料理」）と評される。柏崎では「若芽をとってきて、皮をむき、アク抜きをしたわらびと一緒に味噌味をつけて、ぐつぐつと煮て食べる」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）方法が紹介されている。

参考資料

「図説 樹と花の大事典」	植物文化研究会・雅麗編	1996	「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「新潟の山菜料理」	桜井薫著	1989
「草木花歳時記 春」	朝日新聞社発行	1999	「鶴川の話」	高橋義宗著	1986