



たけのこ
筍は掘りたてが一番。
産地で食す
贅沢な味。

撮影協力:道の駅かほく「お栗茶屋」
 問い合わせ:山鹿市鹿北総合支所 TEL 0968-32-3111



干し筍

「筍料理」

手入れが行き届いた竹林園で採れる熊本の筍は、味、香り、食感ともに抜群。シーズン終盤になると、筍掘り体験や茶摘み体験などでも賑わいます。掘りたてをそのまま炭火で焼く「炭火焼き筍」は最高の贅沢。

さらに、鮮度が命の筍を使った産地ならではの、筍の刺身・天ぷら・ぬたあえなど、さまざまな料理を味わうことができます。

全国有数の産地・熊本では、筍を干し筍に加工し、煮しめやきんぴらなどに用いて年中いただきます。また、竹箸やカゴ、即席に作る食器や花器など、竹は古くから生活の中に息づいています。



竹林園



竹製品