



太市のたけのこ

アクが非常に少ないため、えぐみが少ない。
肉質も柔らかく、ほのかに甘みがあるのが特徴。
太市地区では年間100t以上収穫されている。



歴史

嘉永年間(1850年)に太市村中(現姫路市太市中地区)の親竹として『孟宗竹』を移植したのが始まりとされている。



収穫・販売時期

3月～5月

(水煮缶は周年)

加工品



たけのこ水煮缶

【農産物に係る取組】

太市のたけのこ組合では、大正13年に組合直営の加工処理施設を設置し、加工処理を加味した生産出荷方式を取り入れている。1/3は生たけのこ、2/3は加工用になっている。



おいしい食べ方

- ・炒め物
- ・天ぷら

