

～うきはの“地の利”、“人の利”、“時の利”を伝える～

「うきはブランド通信」

U B C ~ukiha brand communication~

(報道各社への取材の御案内)



令和3年9月30日
福岡県うきは市



“シャキシャキ”とした食感が魅力の希少な山の幸 秋の味覚「四方竹」、10月初旬から道の駅うきはで販売

うきは市内の山間部に生育する四方竹(シホウチク)の出荷販売が10月初旬から直売所「道の駅うきは」(Tel0943-74-3939)で始まる見込みとなった。

四方竹は中国原産の常緑竹。円柱形の茎をもっている一般のタケ類に対し四角形の茎が特徴で、切り口が四角い形に近いことから「四方竹」と呼ばれる。高さ2~7mで竹稈下部の節のすぐ上には触ると痛いいぼ状の突起がある。

長さ40cm程度、直径2~3cmの四方竹が5~7本で、例年200円~300円程度で販売されている。秋しか味わえない希少な山の幸を待つファンも多い。

さらに、四方竹を使った炊き込みご飯の素「うきはん山ごはん」(500円税込、右下写真)も販売されていて、いつでも、四方竹の食感を楽しむことができる。

～シャキシャキ食感が魅力の「四方竹」の調理例～
「炊き込みご飯、天ぷら、酢味噌和え、煮物、サラダ」

四方竹をおいしくいただくためのゆがき方

①四方竹は皮をつけたまま、水を多めに張った鍋に入れ、少し重目の落とし蓋をし、四方竹が浮かばないようにして沸騰させる。②沸騰したら、10分程度そのままゆがく。③ゆがき終わったら、鍋から取り出し、水にさらしながら皮をむく。④皮をむいたら、根元近くの少し固いところを切り落とす。



「四方竹」(右)と「茹でた四方竹」(左)



長さ40cm程度



直径2~3cm(中は空洞)



「茹でた四方竹」が手軽



「四方竹」の竹林



○問い合わせ先 道の駅うきは (Tel0943-74-3939)

※FAX を手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索 [うきはブランド通信](#)

2021.9.30 発表「シャキシャキ」した食感が魅力…秋の山の幸“四方竹”