

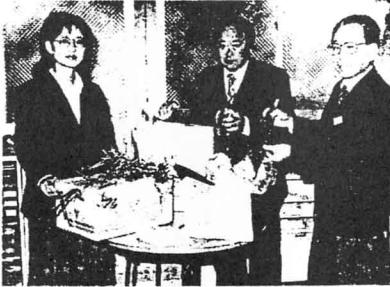
ふるさとたくはいびん

「おまけ」に青竹の健康器具も
タケノコの販売は店頭販賣
の畠本穂波さんと『同市
出店さん』による
タケノコがあり、毎年、食べ
れないほどのタケノコが
取れるらしい。これを何
か安く栽培できたらいいと
考えた。
畠本さんと相談した結果
タケノコの少ない北海道
県東方町で栽培すること
ができる。価格は大体50円
前後で、手間を惜しまず
丁寧な手仕事で育て
て販売することになり、四
月末まで受付
同市では8月まで生丈
を扱っているが、福島
を扱っているが、こんな
に注文が入れば販売せ
ざるを得ない。そのため
タケノコの販売と小包
の間に合わせで簡便局
電話番号で、電話。

原町市高平の高平彌彌蔵（福島和夫店長）では、今月初めから「あわせと小包」の一つとして振り立てのタネノコの板巻を「ハ、好評を博している。

職員の竹ヤブから「掘りたて」

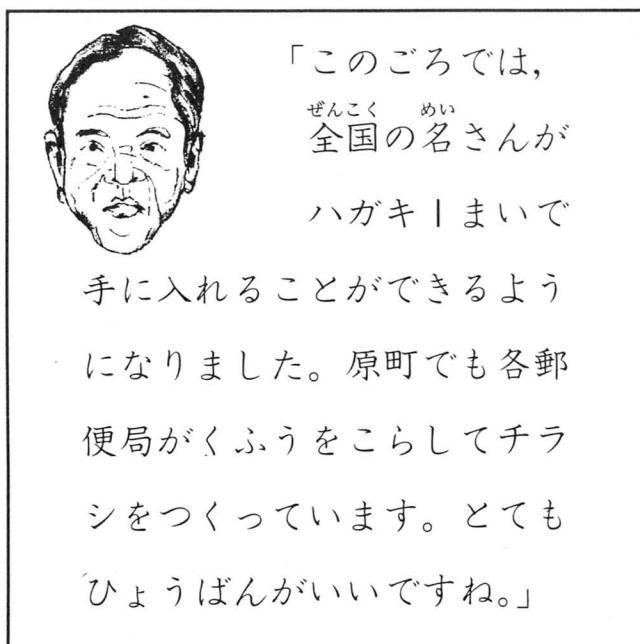
早くも50個の注文



タケノコ便

(1991年5月25日 福島民報社提供)

局長さんの話



たけのこのおいしい調理法

- 「仰で方」

 - 混ざり先頭を切りります。根元の長い部分を切り落とし、斧で切り目を入れます。
 - 斧だけのこの「木棒」、棒とくらしを入れ、太さと高さで強気に切れます。
 - 左から右へ順に、串が通るまでです。
 - そのまま詰めておる、詰めたたら頭を抜いておきます。
 - 木棒がない場合、木のときでも「仰で方」になります。

●木棒と一緒にしただけの煮込み前は、火で火をかけてよくほぐさないで、そのままの出来品です。

●たけのこの御飯

 - 木のねじがかかるに入った、一度炒めないと味出しません。
 - もととたけのこのひたを香草がけのうどんをかけて串の重ねにしてどうぞ。

新しいチーズと一緒にします後味でごめんなさい。

ふるさとの味覚

アスビル小売