

21回目の「タケノコ狩り」を、いつにするか？ 6月の第2週か、第3週か 悩みましたが、今年の冬は、大雪に恵まれ、山々には、雪が残っていましたが、例年通り、第2週の6月11日(土)1泊2日に決めました。我々が「タケノコ狩り」を行う場所は、志賀高原の木戸池付近で、海拔1600メートルもあります。

本年度の参加人員は、例年とほぼ同じの15名です。梅雨時で雨の心配がありましたけど、普段の行いがよかったのか「タケノコ狩り」をするときのみ、3回とも、雨はやんでくれました。

時間がちょっと早かったのでまだ他の人が居なくて、ゆっくり採ることが出来ました。また、虫もいなくて、最高の「タケノコ狩り」をすることが出来ました。

来年も「タケノコ狩り」に参加出来ますように、体を鍛えていきたいと思っております。

最後に、毎年お世話になっております「木戸池温泉ホテル」の、益々のご繁栄をご祈念申します。

志賀高原のタケノコとは？
「チシマザサ」の若芽のことを示し根元から茎が曲がっているため**根曲がり竹**と呼ばれています。標高の高い北信州の山菜です。



長野県北部の初夏の味覚「たけのこ汁」「たけのこ」と言えば「根曲がり竹」のこと。志賀高原は根曲がり竹の有数の産地。

サバの水煮缶詰と合わせて味噌汁にした「たけのこ汁」はこの季節のご馳走。 2杯目の卵とじも美味しく頂く。



いざ笹藪に突進。梅雨・雨天の合間で今年も3回のタケノコ狩り楽しく出来ました。



記事	タケノコ狩り幹事	丸田
写真撮影	しなの路会事務局	山岸 浦山
	写真の文責	山岸
写真提供	タケノコ狩り幹事	丸田

竹の子・山菜採り入山禁止

志賀高原の山林は、自然保護の目的で植物・竹の子・山菜等を栽培しており土地所有者以外の方の竹の子・山菜採りを禁止しています。

竹の子・山菜等を採りますと窃盗罪として検挙されます。

一般財団法人 中野警察



志賀高原・シンボル「笠岳」のふもとの標高約1600mの笹敷で、タケノコ狩りしております。
国立公園内の志賀高原は植物採取及び入山禁止ですが一定期間に「注意事項厳守」でタケノコ狩りできます。



いざ笹敷に突進です。タケノコ狩りは一筋縄ではいきません。高さ2mほどに密集して生い茂った笹敷の中を這いつくばり、絶えずしなって跳ね返ってくる笹をかき分けながら、時に傷にもなります。雨もある。タケノコ狩りに相応しい、装備品で入山要。丸田幹事より注意。1時間で切り上げる。右下ると崖。方向見失った時、山に向かって左方向に下がる事。



「根曲がり竹」こんな感じに生えているのを根本より折る。夢中になりすぎてあまり笹敷の奥まで入って方向見失う、動物と遭遇する可能性もあり。



時間余ったら木戸池近くに「田ノ原湿原」散歩にいいです。



幻想的な三角池(ミスマイケ)も気軽に行けます。



採りたてのタケノコ（10分程のタケノコ狩りの採取量）



木戸池温泉ホテル・源泉かけ流しの温泉、タケノコ狩り後の入浴は最高でした。
夕食。幹事より1回目の採取量はまあまあかな。明日2回目早朝4時半に雨降りでもタケノコ狩り決行する。(夜大雨でした。)
たけのこ味噌汁、たけのこの天ぷらは 美味でした。



木戸池。ご当地ソング・歌は岡本敦郎「美わしの志賀高原」～青春の二度ない夢を映せ木戸池～の静寂な湖畔横の小屋にて青葉の樹木見ながら食事。



3回目タケノコ狩り午前実施

BBQは男性陣の仕事

採りたてのたけのこ
炭火焼きにて焼く

火が弱い、焼き具合は

「たけのこ焼き奉行」揃う



ネマガリタケ効能 疲労回復とやる気



たけのこ汁
サバの水煮缶と合わせて味噌汁にした



焼きたての「焼きたけのこ」
皮をむいて、ふーふー 何もつけず食べる。



採りたてのたけのこ料理、野性味ある料理で美味しくいただき満足、笑いいっぱい。食物繊維もいっぱい。健康に気をつけて来年もタケノコ狩りやりましょう。

タケノコ狩り過去思い出の写真

2021年6月12日

1.



2020年6月14日

2.



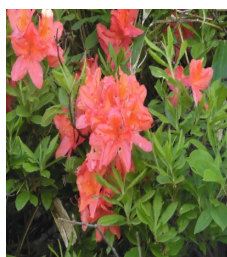
2019年6月11日

3.

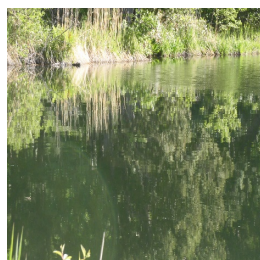


2018年6月16日

4.



つつじ



木戸池湖?



食事会準備