



千草 × 合馬

# Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌【チグサ レキピオ】

Vol.014 | 春  
spring

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.  
[www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

おかげさまで  
生誕100年  
CHIGUSA 2004



筍のスペシャルリテ

掘りたての「合馬たけのこ」を使って

期間限定「春のスイーツ」

春の新作とあまおうの特別ケーキ

夜カフェ「北海道フェア」

北九州産地酒×全国美味しいもの巡り

千草ホテル  
Chigusa Hotel

# 瑞々しい生命力に溢れた 旬の「合馬たけのこ」。



歳時記によると「筍」は初夏の季節ですが、実際は3月から4月に旬を迎える春の味覚です。北九州市は日本有数の竹林面積を誇る筍の産地で、中でも小倉南区の合馬地区で採れる「合馬たけのこ」は、高級品として全国にその名を知られています。

食用にされる孟宗竹（もうそうちく）は平安から鎌倉時代にかけて中国から入ってきたといわれています。北九州市で栽培が始まったのは明治時代で、一説によると八幡製鉄所で燃料の石炭を運ぶための「えびしよけ」（竹で編んだザル）の材料にするために植えられたといわれています。今年生誕100年を迎える千草ホテルと同じ時代にルーツがあるのかもしれない。

「合馬たけのこ」が全国ブランドとなったのは元々粘土質



「筍寿司」700円（税別）  
※要予約

の土壌が孟宗竹の生育に向いていたこともあり、それ以上に生産者の方々の並々な努力があります。合馬たけのこ体験園の園長で、農業委員も務める三村訓章さんによると「筍掘りはすべて人手で行わなければならず、機械化することができません」と言い、斜面の竹林で筍を掘るのはかなりの重労働だそう。また、「白子」と呼ばれる最



「若筍煮」1,500円（税別）  
※要予約

高級品は筍が地表に顔を出す前に掘るため、それを見つけて出すにも長年の経験が必要です。こうして一本ずつ丁寧に手掘りされたものだけが、エグみが少なく、肉質が柔らかいという評判の「合馬たけのこ」として全国の料理人に重宝されています。

合馬地区では生産者が「合



「消費者にむか」学生高村弘  
自ら朝採りに挑戦。

「合馬たけのこ体験園」  
三村訓章さん。



撮影・取材協力／合馬たけのこ体験園  
開 3/30(日)～4/29(火)の土・日・祝日  
☎ 093-452-0240

馬たけのこ振興会」を作り、高い付加価値を維持するために徹底した品質管理が行われています。春の収穫が終わってからも除草や散水、古い竹の伐採、客土（地表に土を盛る作業）など、ほぼ一年を通じて農作業が行われています。こうした生産者の方々の絶えまない努力が、高品質の「合馬たけ

のこ」を育み、高級食材として全国の料亭などで認められるようになったのです。  
三村さんは「ビニールハウスや温室で農作物の促成栽培が可能になった現在、本来の意味で旬が食べられるのは筍だけ」と言います。「竹」の旬と書くように、まさにこの時期にしか食べられない味わいなのです。

## 割烹にしむら

西本館1階  
※毎週火・水曜  
※17:00～21:00(OS)  
☎ 093-671-1131(代)



「焼き筍」  
3,000円（税別）  
※2人前より