



かごやほうきに水差し、壁の芯や襖や襜・垂木・床などの住まいの部材、そして古くは平安京の時代に都市の下水管などにも使われた竹。硬く中空、成長が早く繁殖しやすい竹は、最も身近な資源のひとつとして古くから日本の暮らしに根付き、人々の生活を支えてきました。また、しっかりと根を張り、横に増殖していくため、川の土手や水辺の竹林は台風や大水を防いだりする役割もしてきました。タケノコは栄養たっぷりの食料ともなりました。

そのような恵み多い竹は、古来より人里近くに植えられ、人の暮らす土地には必ず竹林がありました。しかし、そんな暮らしの中に、竹に替ってプラスチックが入ってくると、丈夫で水に強く、安価で大量生産が可能なプラスチック製品が生活の道具の大半を占めるようになりました。住まいの素材においても、コンクリートや鉄、アルミ、ステンレスなどが大量に使われるようになってから、資源としての竹の利用はほとんどなくなりました。

いまや、放つたらしにされた竹林が林地や畑地、住宅地などに侵食して全国各地に広がっています。そのような竹林では、密生した竹が日光を遮るため、真っ暗で生き物が住めず、また集中豪雨などの後に一気に土砂崩れをおこす可能性があります。

竹は人が使い、共に生きてこそ価値があるもの。現代において、竹の繊維の工業製品化や燃料化などの技術も新たに生まれ、エコ資源としての竹の価値が再び注目を集め始めています。皆さんと一緒に、竹と作るよりよいライフスタイルを実現してみましよう！



京都の竹の催し

人と竹の関わりを、京都の催事からのぞいてみましょう。

「十日えびす」 1月10日
京都糸苅神社は日本三大糸苅のひとつで「えべっさん」と呼ばれ人々に親しまれています。有名な「商売繁盛の壺」に使われる竹には、「節目正しく真直に伸び」「葉が落ちず常に青々と繁る」「弾力があり折れない」といった意味があります。

「竹伐り会式」 6月20日
鞍馬寺に千年つづく儀式で、山刀を持った鞍馬法師たちが大蛇になぞらえた青竹を3段に伐り、本坊に速く駆け込んだ方には豊作が約束されるというもの。悪を切捨て善を育て、水の神に感謝する精神が込められています。

「七夕祭り」 7月7日
「天神様の七夕」として親しまれている北野天宮の七夕祭り。祭壇の周りに立てた青竹に子どもたちの短冊を飾り、御祭神に七夕の詩を届けるとともに春から夏の節目に無病息災を祈願することを意味しています。

「祇園祭」 7月17日
京都の三大祭りのひとつ祇園祭は、東山区の八坂神社の祭礼。有名な「山鉦巡行」では交差点の辻回りで竹が使用されています。車方の竹引ききといひ、竹先を車の下に立て、動くとき車の下に押し込むやり方で、すべりをなめらかにします。

「嵐山花灯路」 12月中頃
露地行灯の灯りと生け花で嵯峨・嵐山地域の竹林や文化遺産を幻想的に演出する、まちおこしの催しです。学生たちも京都らしく、演出・展示には多くの学生が関わります。



竹と人との関わり

素材
丈夫で弾力が強く、縦に割れる加工のしやすさもあり、古来より様々な生活の道具の材料として活用されてきました。中世に茶道が発達してからは、わびさびを表現する素材として数々の芸術品もつくられてきました。現在、新たに竹を工業製品の素材として活用する方法として、竹の繊維を利用した強くしなやかな新素材の開発に注目が集まっています。竹の天然の風合いはまた、無機質な工業製品に優しさと親しみを与えてくれます。



エネルギー
石油に代わる再生可能エネルギーとして、CO₂排出量を増やさない環境に優しい燃料としての活用が期待がかかっています。間伐材などと比べて成長が早いこともメリット。竹をチップにして燃料とするボイラーの他に、新たに竹の発電施設も誕生して、ますます竹のエネルギー利用が加速しそうです。

竹林マメ知識～竹炭～

竹の利用方法として欠かせない竹炭。その効用は様々です。遠赤外線を発する燃料としての活用はもちろん消臭、調湿、水質浄化、土壌改良などの様々な使い方が出来ます。炭を焼く温度はその効果に関わっており、400℃ほどの低温で焼いた炭は軟質で火がつきやすく、またアンモニア臭の消臭に高い効果を発します。800度以上で焼いた硬く良質の炭は、飲料水の浄化や炊飯に適しており、粉にして食する際にも安心して使えます。また炭を焼いた時に出る水蒸気を集めてろ過し、蒸留してできた竹酢液は、消臭、殺菌、防虫、皮膚の炎症を抑えるなどの効果があり、多くの人に親しまれています。



竹林整備を強力にお助けするキットの貸し出しをしています。

キット内容
・竹炭炭（開放型）
・伐採用ノコギリ
・ヘルメット

レンタルキットの竹炭窯とは・・・
・数時間で100キログラム程度の竹炭が焼けます。この方法で出来た炭は、低温で焼かれるため飲料水の浄水や調理には向きませんが、アンモニアの吸着性が活性炭よりも高く、トイレなどの消臭に最適です。
・移動式で4つに分割して運搬可能。
大人2人で十分。軽トラックにも簡単に積めます。



竹炭の焼き方

- ①竹を伐採します。
- ②枝を落としてコマ切りにし、割りを入れます。
- ③窯を組み立てます。
- ④小枝に着火します。
- ⑤ある程度火が焼つてきたら竹を投入します。
- ⑥約30分間燃焼させます。
- ⑦水をかけて消火します。
- ⑧自然乾燥させます。
- ⑨炭を出して窯を片付けます。



お問い合わせ
一般社団法人里山資源の活用推進ネットワーク TEL 070-5058-1253
くわしい利用方法は京都竹カフェホームページをご参照ください。
URL <http://www.hibana.co.jp/takecafe>

京都竹カフェ竹林整備レンタルキット

体験する

竹林整備ボランティア

京都府内には、放置竹林の整備に取り組みボランティア団体が多くあります。それぞれ活動する竹林を持ち、未来の竹林のイメージを描きながら間伐などの作業を行っています。ただ間伐を行うだけではなく、伐採した竹を竹炭に焼いたり、竹の工芸品を作ったり、春には掘りたてのタケノコを調理して食べたりと、竹林を「遊ぶ」ことが重要！みなさんぜひ、お近くの竹林整備ボランティアで一汗かいてみてください。



ボランティア活動に参加したい、という方は、ぜひ京都竹カフェまでご連絡ください。左に記載のメンバーをはじめ、お近くで活動する団体をご紹介します。

竹林マメ知識～竹林の癒し～

「竹林にいと癒される」といわれる方が多いのは何故でしょうか？竹炭職人やボランティアの方々も、働きながら癒されると話しておられます。しかし竹について研究している学者はまだ少なく、医学的、心理学的にもデータがない状態です。NPO法人竹の学校では「竹林コンサート」を行っていますが、樹林と竹林とは音の伝え方や反響の仕方が格段に違うとのこと。竹林の方が音が美しく聞けるのです。音から癒されるとい効果もあるのでしょう。疲れを感じたら、まず竹林へ足を運びましょう☆



食べる

タケノコは四国をはじめ本州では東北地方まで広範囲で収穫されます。明治維新以前の京都では、天皇や公家のための高級食材として手間ひまかけた栽培法が発展し、その味は今もなお高く評価されています。鮮度が命の京タケノコ、老舗料亭で味わうのもよし、家庭で調理に挑むもよし！ぜひ一度、じっくりと味わってみてください。

京タケノコ



タケノコの栄養価



食物繊維は100グラムあたり3.2グラムと高く、ビタミンB1、B2、Cも豊富。カロリーが低いため、美容にも良いと言えます。先の柔らかい竹の節、栄養価が高いと言われています（情報提供：NPO法人 竹の学校）。精が強いので、食べすぎると身体に影響が出ますので要注意！

竹林マメ知識～シロコ～

皆さんは「シロコ」をご存知ですか？最高級のタケノコのことをいいます。一般に京都市西京区大塚塚原でよく採れ、赤粘土の中でも白っぽい保水力のある土を土入れするためと言われています。良質のタケノコは土壌の水保力が良いのでできるようです。また、竹林が南斜面であれば早期に発芽する特徴がありますが、北斜面では土壌の水保力がよいので、良質のタケノコが出来る可能性が高くなるのです。おいしいタケノコが出来る条件も様々なですね。

「竹食」のアイデアいっぱい！

かまめのお焼き

京都ふるさと加工食品コンクールで最優秀賞を受賞した、竹林ボランティア団体かまめのお焼き。生地に竹の粉を混ぜ、あんにもたっぷりタケノコが！美味しくヘルシーな逸品です。
(お問い合わせ あったかマルシェ TEL 0774-76-4144)



ちくりんジャム

竹とりんごで「ちくりん」。タケノコとりんごを甘く煮詰めたら、すっきりと味わい深いジャムになりました！ふたつの素材の食感がとってもいい感じです。こちらかまめ考案。(お問い合わせ同上)

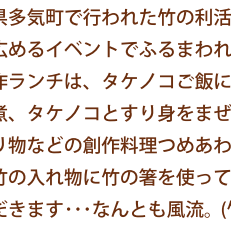
竹清水高野

独自の製法でミクロに粉砕した竹を高野の清水で煮出した竹茶は、竹のエキスを丸ごと入り食物繊維やポリフェノール、ビタミンが豊富に含まれています。ほんのり甘くて飲みやすく、スポーツの後も最適！(お問い合わせ 有限会社美宝 TEL 073-424-0255)



竹づくしランチ

三重県多気町で行われた竹の活用を広めるイベントでふるまわれた創作ランチは、タケノコご飯に若竹煮、タケノコとすり身をまぜた練り物などの創作料理つめあわせ。竹の入れ物に竹の箸を使っていたいただきます…なんとも風流。(竹メッセin多気2011)



見る・知る

趣向を凝らした日本庭園を回遊しながら、じっくりと竹の魅力を味わえる「生懸前」と多様な竹の種類が収集された「見本国」、そして竹の文化や利用の歴史、植生などが学べる「竹の資料館」など、見所がいっぱい！
開園 9時～17時（入園16時迄）
休園 毎水曜日と12/29-1/3
料金 無料

洛西竹林公園



京都市西京区大塚北福西町 2-300-3
TEL 075-331-3821

上賀茂試験地



京都市北区上賀茂本山2 TEL 075-781-2404

世界中からマツ属を始めとする多くの樹種が集められている研究施設です。タケ・ササ類は実に14属88種が収集育成されています。資料館には世界各国の竹を始め、何十メートルと長く伸びた根の標本も。竹の生態をまさに丸ごと学ぶことができますよ！見学には申請が必要ですが、定期開催されている見学ツアーなどに参加することもできます。

かくや姫に魅せられた竹工芸の名人

によって昭和初期に建設された、まさに竹づくしの建物。細かい装飾なども全て竹でできていて、おどろきの連続です。
拝観時間 10時～16時
不定休のため、見学の際には事前の連絡をおすすめします。

かくや姫御殿



京都市西京区松尾方石町 TEL 075-381-2970

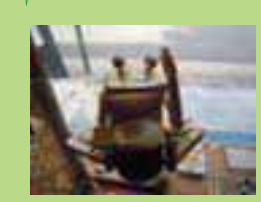
竹炭工房 三代目伝徳



綾部市五津合町東地41 TEL 0773-42-3169



寺町通り



竹で出来た工芸の数々にみられる、天然の素材を生かした素材な風合いと繊細な手仕事の魅力。京都の町のあちこちで竹工芸の店がありますが、特に中京区寺町通り二条以南には、骨董品や筆などの道具店の老舗、また竹工芸の専門店などが並んでいます。そぞろ歩きを楽しみながら、竹と道具の文化を感じてください。

錦市場



旬の春先になると、京都のあちこちでみかけるようになる朝顔町の新鮮なタケノコ。京都の台所、中心街の錦市場でも、店頭を埋め尽くすようにタケノコがならんでいます。まさに京都の町の風物詩、見るだけでおなかいっぱいになるような迫力です。

KYOTO 竹林マップとは

かごやほうきなどの暮らしの道具や筥、以前は人の暮らしと密着していた竹林が使われなくなり、荒れた竹林が全国に拡大しています。そんな竹林の問題に多くの方々に関心をもち、京都の竹林の「いま」がわかる「京都竹林マップ」を作成することになりました。この京都竹林マップには、オモテ面に一般の皆さんから募集した身近にある竹林の状況（写真とコメント）を掲載し、ウラ面には竹にちなんだ情報を掲載しています。奥深い竹の世界を、この京都竹林マップからのぞいてみませんか？
(情報募集期間 2010年12月～2011年1月)

京都竹カフェ

京都竹カフェは、放置竹林の問題に取り組むために、京都府内で放置竹林対策に関わる民間団体や大学の研究者、企業、行政職員などが集まって結成した、情報交換と連携のゆるやかなネットワーク。京都をもっと豊かにする「竹と人の新しい関係」を一緒に考えてみませんか？

●お問い合わせ
同志社大学 竹の高度利用研究センター
TEL: 0774-65-6782
FAX: 0774-65-6432
Email: rc-take@aim.doshisha.ac.jp
URL: <http://www.hibana.co.jp/takecafe>

