



・たけのこ

しゅん はる がつ がつ
・旬：春(3月～5月)

ぬ
・たけのこのアク抜き

しゅうかく ちよくご
たけのこは収穫した直後からアクが

ふ
増えて、えぐみがでてきます。

こめ じゅうそう つか ぬ
米ぬかや重曹を使ってアク抜きをすると

た
たけのこをおいしく食べることができます。