

# 万博筍販売

2025年4月4日～18日の月・水・金

当日10:00～整理券配布・先着100名

万博記念公園 自然文化園 太陽の広場前  
入園料が必要・中央口入ってすぐ

販売は13:30から

大きさにより1本400円～  
販売 なくなり次第終了

支払いは現金のみ

なるべくお釣りのないよう  
にご協力ください

雨天中止

販売日前日19:00までに  
留守番電話の応答メッセージ  
でお知らせします

購入本数制限

当日の収穫量により制限す  
ることがあります

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20

万博記念公園の竹林の一部はボランティアさんによって  
保安全管理されています

販売日の朝9時から正午頃までにボランティアさんが掘っ  
た筍を販売します

みなさんが筍を食べてくれることが  
地域の環境保全につながります！

主催・問合せ  
特定非営利活動法人 野と森の遊び文化協会

電話・FAX  
06-6877-6992(平日15:00～17:00)  
メールは万博NPOセンターホームページの  
お問合せフォームからお願いします



万博NPOセンター  
ホームページ

万博NPOセンター  
お問合せフォーム



# 万博記念公園・竹林での取組紹介

荒れ果てて、迷惑がられた竹林をきれいに整備しました  
60～70歳代が中心のボランティアさん達が、枯竹を取り除き、古い竹を間伐します



適切に管理された竹林は、温室効果ガス(CO2)を吸収し、地球環境にもよい存在となります  
おいしいと評判の筍も、実は竹林保全のために、間伐したものです  
筍を食べることで竹林の適正管理・環境保全に協力していただけます

毎年4月頃、万博記念公園で販売  
一緒に活動してくれる仲間募集中



現在、竹林では子どもたちに環境教育を行ったり、障がいのある人々に筍間伐を体験してもらったりしています

## 米ぬか不要！当日朝掘り・万博筍のゆでかた



- ①筍の中心に皮がすべて切れるよう、深めに包丁をいれ、②皮全体を身ぐるみはがすように、むきます。
- ③残った皮を取り除きます。「あずき」と呼ばれる赤い部分は新鮮な証拠で、食べられます。
- ④普段使っている鍋に入る大きさに切り分け、水をたっぷり筍が完全にかぶるように水をたっぷり入れて、お好みの固さになるまで10～20分程度ゆで、冷めるまでそのままおいておきます。
- ⑤ゆで汁から筍を取り出して、洗わずにそのまま調理してください。米ぬかや唐辛子を使用していないので、水洗い不要です。筍本来の味と香りを楽しんでください。薄めのだし汁に入れて煮立たせ、煮汁につけたまま冷蔵庫で保存するのもおすすめです。煮汁は、筍ごはんや、お吸い物に活用できます。