

大阪産（もん）五つの星大賞表彰事業

大阪産（もん）PR大使賞
受賞

大きさにより1本
400円から販売



朝9時から
掘っています！



多くの人々がたけのこを食べてくれることが竹林の適正管理、環境保全につながります！

販売会場は万博記念公園内のため、入園料が必要です。

筍の購入には整理券が必要です。

中止の場合は、販売日前日の午後7時までに万博 NPO センターのホームページか、留守番電話の応答メッセージで告知します。

当日の収穫状況により筍の販売本数を制限する場合があります。

筍の品質が落ちてきた場合、販売終了日を早めることがあります。

米ヌカは有料（10円）です。無料配布は昨年度で終了しました。

エコバッグ等の準備をお願いします。

新型コロナウイルス感染症対策へのご協力をお願いいたします。

■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（平日の15：00-17：00）

※メールは万博 NPO センター ホームページのお問い合わせフォームからお願いします。

大阪産

万博
当日朝掘り

たけのこ

販売



2023年
3/29～
4/14の
月・水・金

午前10時～
整理券配布 当日分のみ
先着100名

3/29、31は先着60名
午後1時30分から販売
なくなり次第終了 雨天中止

万博記念公園 自然文化園
太陽の広場前
中央口、入ってすぐ

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
3/26	3/27	3/28	3/29	3/30	3/31	4/1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

■ = 2023年販売日

公式HP
はこちら



7問
は
こ
ち
ら



万博NPOセンター LINE公式アカウント

友だち募集中

最新情報をLINEで
配信中！
メッセージを受け取る
には、公式アカ
ウントを友だち追
加してください



★万博筍のゆで方

販売日当日の午前中に掘った筍です。新鮮なのであく抜き不要です。持ち帰ったその日中に下ごしらえをすれば、米ぬか、鷹の爪（とうがらし）を使わずに、ただ水からゆでるだけで十分おいしく食べられます。米ぬかのおいしさを、本当の筍の香りと味をぜひ堪能してください。



① まず、筍の皮をむきます。中心に包丁をいれて、皮全体を身ぐるみはがすように、むきます。

② 次に残った皮と根本の固い部分を取り除きます。「あずき」と呼ばれる赤い部分は食べられます（新鮮な証拠）。

③ このままゆでてよいのですが、普段使っている鍋に入る大きさに切り分けてゆでるのがおすすめです。ゆで時間が短くて済みます。水はたっぷり筍にかぶるように、10分～20分程度、好みの固さになるまでゆでます。

※米ぬかや鷹の爪が筍の内部に入ることがないので、ゆでたあとの水洗いは不要です。



特定非営利活動法人野と森の遊び文化協会 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60～80歳代が中心のボランティアさんが、きれいに整備しました。



保安全管理された竹林は、温室効果ガス（CO2）を吸収し、SDGsに貢献する存在となり、竹の根の浸食による他の植物への影響を減らします。



おいしいと評判の筍も、実は竹林保全のために間伐しているのです。（毎年3月下旬～4月中旬に万博記念公園で販売）



当協会（大阪府障がい者サポートカンパニー登録第2003号）は、筍販売で、障がいのある人々への就労等を支援しています。整備された竹林では、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等の体験をしてもらったりしています。

当協会では、竹林資源を公的資源として位置づけ、その資源の多面的機能をいかした活動を推進の上、わが国古来の伝統文化とその技術等の啓発を通じて、持続可能な社会において基調となるべき全員参加型社会の実現を趣旨とした事業を展開しています。これらの活動を担うボランティアの養成講座も開講しています。関心のある方はお問い合わせください。

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

問合せ
フォーム
はこちら

