

すくうるらんち

10月26日(水)

せいちちょう

精華町でとれた

ことし
今年も

くろだいす

えだまめ

とうじょう

黒大豆の枝豆が登場します。



くろだいす えだまめ はたけ
黒大豆枝豆の畑

せいちちょう さいばい くろだいす えだまめ ひんしゅ
精華町で栽培されている黒大豆枝豆です。品種
しんたんばくろ なまえ えだまめ しゅうかく
は新丹波黒という名前です。枝豆として収穫でき
じき がつ か がつすえ
る時期は、10月10日ごろから10月末までの
しゅうかんていど ひじょう みじか きちょう
3週間程度で非常に短く、たいへん貴重です。

くろだいす きょうとふ たんばちほう おお つく
黒大豆は京都府では丹波地方で多く作られてい
せいちちょう ねん まえ さいばい
ます。精華町では10年ぐらい前から栽培される
さいきん かわにしちいき ちゅうしん
ようになりました。最近では、川西地域を中心
おお はたけ さいばい おこな
として多くの畑で栽培が行われています。



くろだいす えだまめ
黒大豆枝豆のさやをとっています



しゅうかく くろだいす えだまめ
収穫された黒大豆枝豆

きょう せいほく かわにし やまだしょう ひがしひかり
今日は精北・川西・山田荘・東光・
せいだいのしょうがっこう たにうりゅう さと
精華台小学校各校ともに谷瓜生の里という
ちやくばいじよ とど
直売所から届けられます。



ゆであがった
くろだいす えだまめ
黒大豆枝豆

せちりょうり つか くろまめ じゅく まえ わか たんかい えだまめ た
お節料理によく使う黒豆を、熟する前の若ザヤの段階で枝豆として食
くろだいす えだまめ えだまめ くら ひとつぶ おお
べます。黒大豆枝豆はふつうの枝豆に比べると一粒が大きく、ボリューム
あじ こ かん あま いちど た
があります。また、味が濃く、モチモチ感とほのかな甘みがあり、一度食
べるとやめられないほどのおいしさです。

きょうとふ ひょうごけん ちゅうおうぶ たんばちいき くろまめ ほんば
京都府、兵庫県の中央部にまたがる丹波地域は、黒豆の本場として
ぜんこくてき ゆうめい たんばちいき むかし あきまつ とき くろまめ えだまめ
全国的にも有名です。丹波地域では昔から、秋祭りの時に黒豆の枝豆を
た
食べていたそうです。