すくうるらんち

１０月２０日（水）

今年(ことし)も

精華町(せいかちょう)でとれた
黒大豆(くろだいず)の枝豆(えだまめ)が登場(とうじょう)します。

精華町(せいかちょう)で栽培(さいばい)されている黒大豆枝豆(くろだいずえだまめ)です。品種(ひんしゅ)は新丹波黒(しんたんばぐろ)という名前(なまえ)です。枝豆(えだまめ)として収穫(しゅうかく)できる時期(じき)は、１０月(がつ)１０日(か)ごろから１０月末(がつすえ)までの３週間程度(しゅうかんていど)で非常(ひじょう)に短(みじか)く、たいへん貴重(きちょう)です。

黒大豆枝豆の畑(くろだいずえだまめのはたけ)

黒大豆(くろだいず)は京都府(きょうとふ)では丹波地方(たんばちほう)で多(おお)く作(つく)られています。精華町(せいかちょう)では10年(ねん)ぐらい前(まえ)から栽培(さいばい)されるようになりました。最近(さいきん)では、川西地域(かわにしちいき)を中心(ちゅうしん)として多(おお)くの畑(はたけ)で栽培(さいばい)が行(おこな)われています。

黒大豆枝豆(くろだいずえだまめ)のさやをとっています

収穫(しゅうかく)された黒大豆枝豆(くろだいずえだまめ)

今日(きょう)は精北(せいほく)・川西(かわにし)・山田荘(やまだしょう)・東光(ひがしひかり)・精華台小学校(せいかだいしょうがっこう)各校ともに谷瓜生の里(たにうりゅうのさと)という直売所(ちょくばいじょ)から届(とど)けられます。

ゆであがった
黒大豆枝豆(くろだいずえだまめ)

お節料理(せちりょうり)によく使(つか)う黒豆(くろまめ)を、熟(じゅく)する前(まえ)の若(わか)ザヤの段階(だんかい)で枝豆(えだまめ)として食(た)べます。黒大豆枝豆(くろだいずえだまめ)はふつうの枝豆(えだまめ)に比(くら)べると一粒(ひとつぶ)が大(おお)きく、ボリュームがあります。また、味(あじ)が濃(こ)く、モチモチ感(かん)とほのかな甘(あま)みがあり、一度(いちど)食(た)べるとやめられないほどのおいしさです。

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