

丹波名産！黒豆！

みなさんは、丹波の名産と言えば何だと思えますか？？
正解は、黒豆！！です！！と言うことで、ちよつと調べてい
きたいと思えます！！

丹波の黒豆とは、

丹波の黒豆を使った料理は、黒豆のお茶やアイスやうどん
や味噌やジュースやケーキやコーヒーなどがあります。
丹波の黒豆の特徴は粒が丸くてつるつるしています。



豆作りの一年の主な仕事は

四月～五月はうねたて、六月～
七月は芽が出て種まきをし
ます。八月～九月は花が咲き消毒
をします。十月～十一月は、実
が付き、刈り取りをします。十
二月は出荷をします。

農家の人にインタビューし
てみました。

インタビュー！

Q 黒豆作りで、大変なこと
は？

A 黒豆の葉っぱとりや豆の

移植が大変だときいています。

Q 黒豆を作るときに工夫していること

A 草を生えさせないように、除草剤や土寄せ
をします。

Q 黒豆が完璧にできる日まで

A およそ、半年以上かかるそうです。

黒枝豆について

黒枝豆の特徴は、黒糖が高く粒がとでも大きい
ところですよ。

黒枝豆は、丹波地方を中心に古くから栽培し
れ、江戸時代には幕府への献納品になるほど特産
品として名が広がっていきました



南小学校の黒豆づくり

南小学校では、毎年三年生が黒豆づくりをして
います。地元の黒豆マイスター「山本博一」さん
に教えてもらいながら、種まきから収穫までの体
験をしています。詳しくは、南小ホームページで
動画ビデオが見られますので、よろしければどう
ぞ。

また収穫後、郷土料
理研究家の「山本勝美
さん」に来ていただき、
いろいろな黒豆料理を
つくる体験もしていま
す。



感想

皆さん丹波黒豆のことがわかりましたか？

ぜひぜひ、皆さんも丹波黒豆にきてみてください
いー！