

おいしい黒豆!

みなさんは、丹波篠山の黒枝豆をしっていますか？
とてもおいしくて黒豆からつくられる物がたくさんあります。例えば、

黒豆からつくられる物

- 煮豆
- 黒枝豆
- 黒豆茶
- 黒豆きなこ
- 黒豆豆腐
- 黒豆そうめん
- 黒枝豆ごはん
- 黒豆しょうゆ
- 黒豆みそ
- 黒豆甘納豆
- 黒豆プリン
- 黒豆ケーキ
- 黒豆アイス
- 黒豆ジャム
- 黒豆珈琲・・・
- ・・・等々



丹波篠山 黒豆



篠山市で黒豆作りがさかんになったわけ!

- ① 朝夕の気温の差が大きく、黒豆の育ちに向いている。
- ② 土が粘土質で、ふかいたころまで黒豆作りにむいた土になっている。
- ③ 昔から黒豆作りをしているので、黒豆作りのコツを身につけた人が多い。

黒豆作りの1年

主な仕事

- (1) 4月～5月うねたて
できるだけ土を細かくして、うねのはばを広くとるようにしています。
- (2) 4～5cmごとに作った苗を植えていきます。また、豆のまま土にまく方法もあります。
- (3) 6月～7月種まき、ひりょう
6月は芽が出る
- (4) 根を多くはらせたり、たおれないように、土をよせます。
- (5) 8月～9月消毒
10. 月実がつく
8月は花がさく
- (6) 10. 月実がつく
8月は花がさく
- (7) 10. 月実がつく
8月は花がさく
- (8) 10. 月実がつく
8月は花がさく

(6) かりとった後、いなきにかけて、かんそうかに入れたかわかします。

11月～12月
11月は、かりとり・・・(7)機械にかけて黒豆をとりだし、せんべつします。
12月は、出荷・・・(8)袋に黒豆をつめて、お店に出荷します。

一度篠山に訪れてください!

一度だけでもいいので、篠山にきて黒豆を食べてみてください。絶対に食べても損ははしません!
一回食べただけで虜になる味です。篠山にはいっぱいおいしいところがあります。

例えば、丹波篠山の有名な黒豆、味祭りなど、篠山には、みんなで楽しめるイベントなどがいろいろあります。

篠山はとていいのできてください、一回でもいいのできてください!
来て損はないと思います。

