



ちよこつと食通信

とくべつばん 特別版
栃木市のホームページにちよこつと食通信を載せています。チェックしてみてください。
<http://www.city.tochigi.lg.jp/>

とち介ランチには、栃木市で作られた農畜産物が使われています。今回のちよこつと食通信【特別版】では、その中の黒大豆枝豆についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は…

- ご飯(栃木市産コシヒカリ米)
- 豚肉のスタミナ焼き(栃木市の豚肉)
- 黒大豆枝豆(栃木市産の黒大豆枝豆)
- 中華スープ
- 蔵の街ヨーグルト
- 牛乳

月日の給食に登場します。

ていねいに育てた高級黒大豆 丹波黒

大平地域で黒大豆を育てている農事組合法人あらいの須藤さん、金子さんと、大平総合支所産業振興課の小林さんにお話をうかがいました。



(左)須藤善司さん、(真ん中)金子貞夫さん、(右)小林勝利さん

黒大豆について
みなさんが食べる丹波黒は昔から日本で作られていた品種です。丸くておおきな粒が特徴の、おいしい黒大豆です。黒大豆が成長すると、うす皮の色が緑色から紫色、茶色、黒色へと変化します。黒大豆を収穫するときはすべて手作業です。茎が2~3センチと太いので、枝を切る時に使う大きなハサミで切り落とし、そこからさやを丁寧にひとつひとつ取ります。大切に育てられた豆ですので、ありがたくいただきます。

黒大豆枝豆の成長日記

7月上旬 種をまきま 7月下旬 雑草を抜きます。
うね間(盛り土と盛り土の間の列)をたがやします。
8月上旬大豆の木の周りに土を寄せ集めます。

12~1月頃 えだまめ くらだいず 枝豆から黒大豆になる!
10月中旬 枝豆ができます。 さやができます
9月ごろ 花が咲きます



生産者の方へインタビュー

Q 育てていて大変なことはなんですか?
A 枝豆が病気になったり、虫に食べられないようにしたりすることです。そのために消毒や草むしりをしますが、真夏なので朝6時から作業することが多いです。それから、収穫は手作業で枝を切ってさやを取るので大変です。

Q どのように食べるとおいしいですか?
A 枝豆なら、ずんだあんもおいしいですが、一番のおすすめは塩ゆです。黒豆なら、お正月に食べられる甘い煮豆のほか、味噌をつくってもおいしいです。

Q よかったと思うことはなんですか?
A 「おいしい」と喜んで食べてもらうことです。またオーナー制度などのおかげで、収穫に来ていただいた方と別の農作物でも繋がれたり、交流が持てることです。

お忙しい中ありがとうございました。
農家の方に感謝の気持ちを持って、残さずいただきます!

