

「丹波の黒豆」生産農家のファームツアー



夏場にファームツアーを開催

ファームツアーは夏枝豆（デカンショ豆）の収穫時期の7月・8月に開催されています。今回は「丹波たぶち農場」さんに取材をお願いしました。

ファームツアーでは、「丹波の農作物がブランド品である理由」や「黒大豆の伝統継承栽培について」、「畑から食卓に届くまで」などが説明を聞きながら、楽しく学べます。

特産品デカンショ枝豆の収穫体験や試食もできます！

丹波の黒豆のおいしさのヒミツは…

その1．丹波篠山は標高が高く昼夜の寒暖差が大きいため、夜は呼吸が低下して昼間に貯めた養分を消費せずに豆に蓄えおいしくなるそうです。

その2．丹波篠山は土壌が粘土質で湿害が起こりやすく「乾田高畝栽培」という栽培方法を取っています。畝を高くして間隔を大きく取ることで、根が大きく貼って株が大きくなり実が大きくなります。



農家直伝！おいしい枝豆のゆで方

収穫から時間が経つにつれ、味は落ちてしまうとのこと、収穫してすぐにゆでるのが一番おいしいとのこと。

《美味しくゆでるコツ》

その1．旨味・甘みがお湯に逃げるので水は少なめで。

その2．さやの両端は切らない。

その3．塩味を付けたい場合は塩もみをして、水洗いせず30分冷蔵庫で寝かす。

10月には「黒大豆 枝豆狩り」開催

黒大豆 枝豆の旬は10月です。ぜひ、丹波篠山に足を運んでいただき、おいしい黒枝豆をお召し上がりください。

今回取材をお願いした「丹波たぶち農場」さん

住所：兵庫県丹波篠山市口阪本158-3

URL：<https://www.tabuchi-farm.jp/>



日本農業遺産「丹波の黒豆」生産農家のファームツアー

詳細：https://bb-link.jp/farm_tour/