

／農業体験取材／

令和6年10月20日（金）
～取材班：近畿農政局 消費・安全部～

農事組合法人 京丹波ほたるの里

に行ってきました！



京丹波ほたるの里ってどんなところ？

京都府の真ん中、京都市からは北西に位置する京丹波町の塩田谷・安井地区で、お米や黒大豆を栽培しています。体験イベントとして、都市住民の皆さんを交えた黒大豆の土寄せ作業や黒枝豆の収穫などを積極的に行っています。



のぼりが目印！



黒枝豆の収穫体験

収穫時期は例年10月10日～20日前後の2週間。
3株1,000円で収穫できます。
会員（初めて来た際に住所氏名を登録）になると
毎年8月頃に開催案内ハガキが届きます。

初めての方は
ほたるの里：安井様(090-3467-9940)
までお問合せ下さい！



①【まずは受付】

皆さん午前中から次々とやってきます！
収穫する株数を伝えて支払いを済ませます。



ハサミは貸してもらえます！
-（雨の後は「長靴」持参で）



②【いざ畑へ】

斜めからさやの多い株を選んで…これと決めたらハサミでザクッ！



ここでちょっと豆知識：黒枝豆ってどんな豆？

「新丹波黒」と命名された京都府の奨励品種。
昼夜の気温差により、粒が大きく、コクのある味わいが特徴です。
黒枝豆が成長するとおせち料理に欠かせない「黒大豆」になります。

【成長過程】

6月→→→→10月→→→→12月

種まき

黒枝豆

黒大豆

農家さんと私たちが
win-winのとても良い
体験だと思います♪



③【さや（豆）を取っていきこう！】

株からひとつひとつ取り残しがないように丁寧に！



④【おばあちゃんもお孫さんも！家族みんなで楽しい1日に】

やったあ！こんなにたくさん取れたよ＼(^o^)/



収穫体験をされた皆さんの声

子どもにとっても自然に触れることができる
良い体験だと思っています。



5～6年前から毎年参加！



初年度（15年前）から毎年参加し
ています。ここの黒枝豆はとにか
く美味しくてコスパよし！

京丹波ほたるの里の皆さんにお話を伺いました



京丹波ほたるの里はいつごろから始まった？

京丹波ほたるの里は2007年に設立されました。
黒枝豆の収穫体験は2009年から実施しており、
会員登録数は1,000名を越えました。

皆さんに伝えたいことや想いはありますか？

黒豆農家では昔から「黒豆」のことを「苦労豆」と呼ぶほど、
黒豆づくりは大変手間のかかる作業です。

6月中下旬に行う株元への土寄せ（根量の増大や倒伏防止等に効果）は、人手も必要な作業のため、ぜひ収穫だけでなく、
年間の農業体験として参加してもらえると嬉しいです。

2023年は暑さで不作となったことから、2024年は畑の温度を
下げるため、8月に2回、川からの水を畝間に通しました。
その甲斐あって、無事実らせることができました。

みなさまとの交流を通じて更に前進し、喜ばれる農業、黒豆栽培に取り組んでまいります。今後ともご支援いただきますよう
よろしくお願いいたします。

産地ならではの黒枝豆の美味しい食べ方がありますか？

「蒸す」と茹で汁にうま味が逃げず美味しいです。

- ①豆をよく洗って両端を切り、塩を振って揉みます。
- ②鍋に湯を沸かし、豆をザルに入れて鍋にのせます。
- ③鍋のふたをし、硬さを確認しながら蒸します。

取材班で作ってみました！
一粒一粒が大きく丸く、味も旨みが
あってとても美味しかったです！
一瞬でなくなりました（笑）

