

「がんこ農家」 鞆渕の黒豆



豊かな自然が残る鞆渕地区
初夏にはあちこちでホタルが飛び交う

紀の川市南端のくねくねとした山道を上っていくと、標高約 400m の山間集落「鞆渕(ともぶち)」地区に辿り着く。そこでは 30 年以上前から栽培され、大粒で柔らかく、皮が薄い極上の黒豆が収穫されている。おいしさの秘密は、昼夜の寒暖差の大きいことや昔ながらの栽培方法にとことんこだわる農家の頑固さにあった。この“がんこ農家”が「鞆渕の黒豆をブランド化しよう！」と立ち上がった…。

がんこ農家のこだわり

がんこ農家は、おいしさを追求するためなら労力や時間は惜しまず、土づくりだって手間をかける。11月の収穫期になると、すべて天日干しで黒豆を乾燥させる。「機械で急激に乾燥させると、旨味や香りが飛んでしまうんです」と教えてくれたのは JA 紀の里の谷さん。鞆渕の黒豆は太陽の恵みをめいっぱい受けて乾燥させるため、黒豆本来の風味やコクを楽しんで頂ける。「一度、鞆渕の黒豆を口にしたら、もう他の黒豆は食べられなくなりますよ」と自信たっぷりの笑顔で話してくれた。

天日干しをした後は、選別作業。真っ白な紙を敷いたお盆の上に黒豆を置き、一粒一粒手作業で一級品の黒豆だけを見極めていく。こうして、厳しい審査に合格したものだけが出荷される。

このようながんこ農家のひたむきな姿勢がみんなの心を動かした。JA 紀の里、紀の川市、和歌山県もメンバーに加わり、約 4 年前から「黒豆の里・むらおこしプロジェクト」に取り組んでいる。農業体験イベントを開催したり、黒豆を使った商品を作ってもらおうよう食品加工会社に働きかけるなど地域が一体となって、ブランド化に取り組んでいる。このがんこ農家の黒豆は 12 月下旬からめっけもん広場で買うことができる。



幻の黒枝豆

9月下旬から10月末までにしか手に入らない幻の黒枝豆。出荷量が少なく、収穫期間が短いため貴重な枝豆である。さやと粒が大きい靱澁の黒枝豆をぜひご賞味ください。

JA紀の里・谷さんがおすすめする食べ方は「焼き枝豆」。作り方は簡単！塩をふって、アルミに包んで10分ほど蒸し焼きにするだけ。

「これなら私にもできる！」ということで料理が苦手な新人Tさんもおうちでトライしたそう。「普段食べている枝豆に比べて、香りが違いました！ふっくらとしていておいしかったです！！」と嬉しそうに報告してくれた。みなさまも来年の秋はビール片手に、幻の黒枝豆はいかが？



少し濃い緑色をしている黒枝豆

おばあちゃんの黒大豆煮

“おばあちゃんの味”が魅力！の煮豆がめっけもん広場やJA紀の里のHPなどで今年の4月から発売されている。

「おばあちゃんの味に近づきたい」と商品開発は始まった。実際に靱澁地区のおばあちゃんに豆を煮てもらい、一番おいしい味を選んだ。その味に近づけるために試行錯誤を繰り返し、出来上がった商品が「極上大粒！靱澁がんこ農家の【黒大豆煮】」である。

どこか懐かしいおばあちゃんの優しい味をお楽しみください。



がんこ農家の新たな挑戦

がんこ農家の平均年齢は約75歳。とても意欲的な彼らの挑戦はとどまることを知らない。次なる挑戦は、糖度が13度もあって甘い「チヂミホウレンソウ」だ。形は牡丹のように平べったく、無農薬で育てられる。

どんな味が気になるどころだ。1月の収穫をお楽しみに♪



～お知らせ～

平成22年11月3日(水)～9日(火)まで、さいか屋横須賀店・新館4階催事場にて「第3回まるかじり！和歌山のうまいもんと観光展」が開催されます。雑賀衆やじゃばライダーが登場したり、串本海中公園からウミガメがやって来たり、イベントも盛りだくさん！

ぜひ、和歌山フェアにお越しください。

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課

検索

わかやま喜集館

検索

わいわい市場

検索

わいわいは市場の携帯こちら→

