

## 黒大豆「鞆淵の黒大豆（ともぶちのくろだいず）」

黒枝豆は、「甘み」と「もっちり感」が絶品

黒大豆は、本来の風味を損なわない天日干しの極上品



### ○特 徴

標高 300~400m に広がる鞆淵（ともぶち）地域で、昼夜の寒暖差が大きい気候を活かして栽培。皮が薄くて柔らかく極大粒が特徴。丹波産に優るとも劣らない高品質。

### ○食べ方

9月に収穫したものは塩ゆでして枝豆に。

乾燥させた黒大豆は、おせち料理などの煮豆にするのが一般的。

他に黒大豆を使った創作料理が多い。

### ○来 歴

栽培の歴史は古く平安中期。当地では昭和 60 年頃から栽培が盛んに。

現在では高品質な大粒の黒大豆を地域ブランドとして生産振興している。

平成 18 年から「鞆淵『がんこ農家』の黒大豆」として商標登録、販売促進に取り組んでいる。

### ○出荷時期：周年

### ○産 地：紀の川市鞆淵

### ○問い合わせ先：JA わかやま鞆淵集出荷場（0736-79-0026）