

京丹波町 野口文雄さん (黒大豆・白大豆生産農家、
明美さん 「野ぐっち工房」(みそ加工))

豆の輪づくり⑩

『「京都丹波」豆ONEの会』

2017年4月



豆の栽培とみそ加工

野口さんは現在、黒大豆と白大豆85aを栽培しておられ、8月上旬から11月中旬まで「たんくろう」「紫ずきん1号・2号」「黒大豆」「白大豆」の枝豆や黒豆をJAや直売所に出荷、直売もされています。

28年11月に「野ぐっち工房」を開かれ、「黒大豆」や「白大豆」で自家製みそを製造され、「丹波マークス丹波高原朝採り野菜市」と京丹波「味夢の里」の2つの道の駅で初めて販売されました。

「黒大豆」みそは皮をむいて仕込むことにより白く仕上げる工夫をされていました。



京都丹波産豆の良さ

京都丹波の気候風土に合っているから大粒となり、おいしく育つのだろう。特に土質が重要なポイントだとお話いただきました。

おすすめ豆レシピ

昔からの地域に伝わる食べ方として、お正月用の「白みそ」を①「そのまま食べる」②ごはんに乗せて「お茶づけにする」③「おもちに挟んで食べる」。この3つの素朴な味わい方がとてもおいしくおすすめです。さらに、最盛期に収穫した黒大豆枝豆を茹で冷凍保存しておき、その豆から「ずんだもち」をつくと黒大豆枝豆の風味がいつでも楽しめるとの紹介もありました。

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。