

豆の輪づくり③

山本 正行さん（黒大豆生産農家）

『「京都丹波」豆ONEの会』
2016年7月

こだわりの黒大豆づくり

山本さんは黒大豆を約50a、枝豆を約15a栽培しておられます。無農薬による栽培にこだわっておられ、土寄せ（根の根元に土をかけること）により除草されているそうです。昨年は、この作業を機械を使用せず、全て手作業で行われました。また、肥料についても、化成肥料を用いず、有機肥料を使用しておられます。

このように、手間暇をかけて作られる豆は安心安全で、とても美味しくできあがります。

富田の土が育む黒大豆

京丹波町富田の土は粘土質の土であり、養分や水分をしっかりと蓄えられるので、黒大豆の栽培に向いています。

そんな富田の土壌で栽培される黒大豆は、品質も味も良いと言われています。

おすすめの黒大豆の食べ方

京丹波町産黒大豆は、甘くてこくがあるため、味噌・甘煮・きな粉など、どのように加工してもおいしく食べられます。