

# 豆の輪づくり⑥

## 「道の駅 京丹波 味夢の里」 沖駅長

『「京都丹波」豆ONEの会』  
2016年9月

### 「味夢の里」と黒大豆の関わり

沖駅長は、多くの人に黒豆のある日常を送ってほしいと考えておられ、味夢の里でも多数の黒豆商品を提供しておられます。

たとえば、味夢の里のレストラン内では「黒豆づくし」というメニューが提供されていて、和洋さまざまに調理された黒豆を味わうことができます。(H28.9.24現在)

その他、土産物の種類も豊富で、黒豆のフィナンシェや黒豆のチーズケーキなどが販売されています。黒豆フィナンシェは、地元の須知高校と平安女学院大学とのコラボ商品で、とても人気があるそうです。

夏から秋には直売所コーナーで枝豆(黒大豆枝豆含む)も販売されています。

### 京都丹波産豆の良さ

調理後の見た目の良さ、味のコク深さが良いところだと教えていただきました。

### おすすめ豆レシピ

だし巻きに黒豆きな粉を入れると、食べたときにのどの奥にコクが残って、おいしくなるそうです。

分量は、卵2、3個に対して、きな粉大さじ1です。

また、黒豆きな粉はカレーに入れても、同じようにコクが増すそうです。

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。