

丹波篠山黒枝豆を詰めた樽開きで販売解禁を祝う関係者
＝いずれも丹波篠山市の福住地区で



「丹波篠山黒枝豆」が解禁

猛暑影響も「味は合格点」



ぷっくりと膨らんだ丹波篠山黒枝豆

丹波篠山市特産の「丹波篠山黒枝豆」の販売が7日、解禁された。今年は、猛暑の影響でさやの膨らみが遅れ、解禁日を例年の5

日から2日間遅らせた。9月末から昼夜の寒暖差が大きくなり、うまみや甘みが増しているといい、関係者は「味は合格点」と胸を張った。

黒枝豆は、おせちなどに使われる最高級の黒豆「丹波黒」を完熟前に収穫したもので、粒が大きく、独特の甘みとコクが特徴。今年は、猛暑と少雨でさやの付き方や成長に地域差が生じており、さやの付き方が例年の9割弱という。

この日、同市福住地区の県立篠山東雲高校の実習場で、枝付きの枝豆が入ったたるをたたく「樽開き」があり、黒枝豆の季節到来を祝った。市農業生産組合協議会の

会長は「生産者は、お客さんの顔を思い浮かべながら作ってきた。丹波篠山ファンの皆さんに食べてほしい」と話していた。

黒枝豆は、直売所など、市内約100カ所で販売している。

2023年10月8日

毎日新聞