

丹波の黒豆について

さいばいについて (さいばいとは植物を植えて育てること)

- ①土をなえ箱に入れる。
- ②土にじゅう分水をふくませる。
- ③豆を入れやすいようにくぼみを付ける。
- ④豆のへそを下にして、一つずつ正確にまいている。
- ⑤できあがったなえ箱はたなの上にならべ芽がでるのを待ちます。
- ⑥黒い皮を付けたままのびるので、とってあるのが、たいへんです。



黒い皮をつけたままのびるので、とっても、とるのが、たいへんです。



種まきで重要な点

- あふれるくらいじゅう分、土に水をふくませる。
- 豆から芽が出るところを、必ず下にする。**なぜならへそが上だと根がでて芽が下に出てしまってなえにならなくなるからです。
- できたなえ箱は、たなの上に。**1日に2, 3回、水やりをします。水は、けが悪いと豆がくさって、芽が出なくなるからです。

定食6月20日～7月4日

(成形) 移植機が入るようにうねを作る作業。

(定植) うねの真ん中に植えている。

(手植え) かわいてない田んぼには、機械がはいらないので、手で植える。

うね*畑で**農作物**をうえつけるために、土をながぼそく、もりあげた所。

***農作物** 田んぼや畑で作れた物です。

土寄せ作業 7月15日～

(石拾い) 大きな石は、機械作業をする時にじゃまになるので、大変です。

(土寄せ) あぜとあぜの間を通り、土を両側へはね上げ、根を丈夫にします。

あぜ*田と田のくぎりに、土をもりあげて、作った細いしきり。

丹波の黒豆の出荷先

質問した事①丹波の黒豆の出荷先はどこですか。
神戸や大阪の方面に出荷されている。
質問した事②どうしてそんなに売れるのか。
味の良さはばつぐんです。また、いくらにても
皮がむけないのが特長です。



丹波の黒豆を使った食べ物

黒豆の種類

黒豆からは、「お菓子」なども作られています。
下の物は、黒豆の「お菓子」です。 □



黒豆羊かん



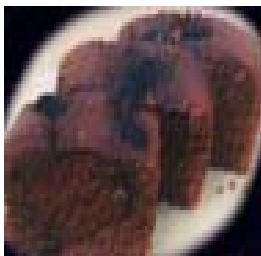
黒豆あめ



黒豆おかき



黒豆ケーキ



黒豆ゼリー



黒豆まんじゅう



こうやって黒豆からは、いろんな種類のお菓子が
作られています。

意味

こたわる → ①おいしい食べ物

感想

私が、黒豆で初めてわかった事は、（石拾い）で大きいし
は、機械作業をする時にじゃまになるので大変なんだなと、思

いました。(A. M)

丹波の黒豆を売っている所の人がいいろいろ教えてくれました。私は丹波の黒豆が有名だという事は知りませんでした。お正月にみんなが丹波の黒豆を食べていた事も知りませんでした。だから来年のお正月に私も食べてみたいなと思いました。それと、このグループに入って良かったです。(K. U)

私は、「黒豆ココア」を食べました。始めは、どんな味がドキドキしました。食べてみると、とても豆の味がこだわりました。黒豆のお菓子では、「羊かん」や「ケーキ」などが、作られているなんておどろきました。このグループに入って良かったです。(M. F)