

ふるさと野菜のおすそ分け 通信 vol.23 2009.11.19号

今年は急な冷え込みで紅葉も1~2週間早めと言うことです。

ここふるさと野菜の地区も紅葉真っ盛りで、紅葉の名所「大野ダム」周辺では山すそと言うこともあり色がとても鮮やかで大勢の紅葉スポットとなっております。皆様も是非訪れられては如何でしょうか。

また、お近くにお越しの節は、ふるさと野菜の地区をご紹介しますので、お気軽に事務局までお申し付けください。

事務局

西河内地区



「井爪かや」さんのところでは、「丹波大納言小豆」を栽培されておられます。一つ一つ完熟した鞘を手でもいで、このように更に天日で乾燥させ、手間暇掛けて仕上げられています。量産は出来ませんが美味しさと粒の大きさはどこにも負けません。



このあたりは日本一の黒豆の産地で「丹波黒」といわれ、おせちとして重宝され、地域にある加工所では地元のお年よりたちが、すべて手作りで黒豆商品をつくり、地元の道の駅や贈答用に出荷されております。

長瀬地区



これからは晩秋野菜(ブロッコリー・白菜・キャベツなど)が獲れる時期になります。殆んど無農薬栽培ですので虫が沢山つきますがそれだけ安心と言うことです。地域のオートキャンプ施設「アグリパークわち」では、様々なイベントをされておられますのでご興味のある方は事務局までお問い合わせください。12月は長瀬で獲れたお漬物講習などがあります。

大野地区



大野ダムでは紅葉まつりが開かれております。今年も例年並とすれば12月上旬くらいまでは紅葉が楽しめると思います。
「お世話係の高畑さん撮影」

南丹食の祭典
最優秀賞
黄金芋
(大野農産加工グループ)



●アピールポイント…大野でとれた さつまいもを使用しています。

大野地区の農産加工グループではこのたび開かれました「南丹職の祭典」で最優秀賞を受賞されました。詳しいことは大野振興会までお問い合わせください。
0771-75-9110 担当 高畑さん(お世話係の方です)



【一口メモ】

丹波大納言小豆(たんばだいごん・あずき)

平安時代に朝廷への献上物として送られたとされたところから名前が付けられました。

極大粒でつやがあり、荷崩れしにくいのが特長です。その上、香りが高く京菓子の粒あんとしてなくてはならない素材です。

丹波献上黒大豆(たんばけんじょう・くろだいず)

京都丹波地方の特産物として、その名の由来のとおり江戸時代には将軍家に献上されたと言われていました。

別名ぶどう豆と言われるように、大粒で詩話のないのが特長で、おせち料理の最高品質の福豆として人気があるが、10月中旬～下旬にかけての大粒の枝豆は甘みがあり、ビールのお供として大人気です。

ご参加・ご意見・お問い合わせは下記まで ふるさと野菜のおすす分け事務局

〒621-0008 京都府亀岡市馬路町狐瀬 20-1 (有)篠ファーム内 **ご購入参加者 10/15 現在 82 名**

TEL0771-24-7878 FAX0771-24-7885 e-mail info@shinofarm.jp

ふるさと野菜のおすす分け通信は右記のホームページでもご覧いただけます。 <http://www.shinofarm.jp/furusato.htm>

生産者に、お手紙などをお届けされたい場合は、事務局にお届け頂けましたら、責任を持ってお渡しいたします。