

君はいくつ当てられるかな？

丹波黒クイズ



QUESTION

この中で、丹波黒にあてはまるのはどれでしょう？

1 大きくて丸い！
世界最大級の大豆



2 おかず？おかし？
いろいろな食べ方で楽しめる



3 栄養たっぷり！？
健康に良く丈夫な体をつくる



4 江戸時代から？
300年以上の歴史がある



5 育てる人たちの努力のたまもの栽培が大変



ハレの日には黒豆を。



日本ではお正月やお祝いの場で、黒豆を食べる習慣があります。これには「まめ＝まめに働く」「黒色＝邪気を払う」という願いが込められているといわれています。

季節に合わせたレシピ



実は万能・丹波黒のいろいろレシピ

＼例えば、こんなレシピがあるよ／



黒豆ときなこの豆乳タピオカアイス添え



黒豆とさつまいもの柚子胡椒ポテサラ



季節に合わせたレシピは右側の二次元コードから見られるよ。動画を見てつくってみよう！



問い合わせ先

兵庫県丹波黒振興協議会事務局（兵庫県庁農産園芸課内）

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1

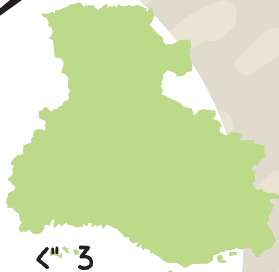
TEL：078-362-3494

HP：http://www.kurodaizu-lab.jp/tanbaguro/



あなたの知らない
ひょうご

兵庫 丹波黒



←答えは？めくってみよう！

日本一！兵庫の「たんばぐる」

ぼくはたんばぐる！

兵庫県の丹波篠山地域で生まれた黒い大豆(黒大豆)だよ！

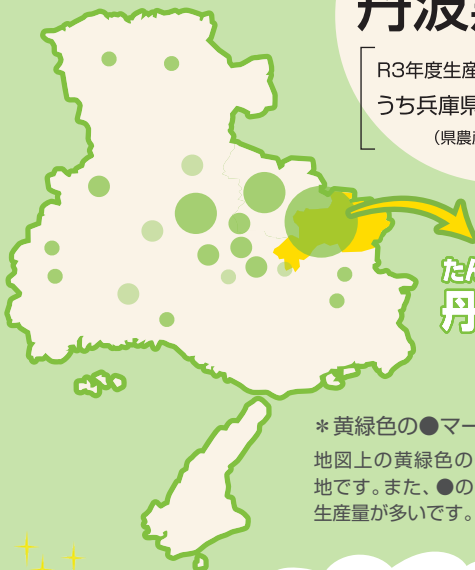


POINT

兵庫県は...

日本一の丹波黒産地！

R3年度生産量 全国約2,600t
うち兵庫県産 約1,060t
(県農産園芸課調べ)



たんばささやまちいき
丹波篠山地域

*黄緑色の●マークについて
地図上の黄緑色の●は、丹波黒の生産地です。また、●のサイズが大きいほど生産量が多いです。

兵庫県内のいろいろなところで作られているんだ！



丹波黒について
もっと知りたい人はここから
兵庫県丹波黒振興協議会 HP
<http://www.kurodaizu-hab.jp/tanbaguro/>



答えは全部！おいしいだけじゃない、兵庫丹波黒

せ かい さい だい きゅう
1 世界最大級の大きさ

普通の大豆の約2.6倍！



丹波黒は、100粒の重さが約80gで、
世界でもトップクラスの大きさです。

*大豆の大きさは、100粒の重さで比べます。



実物大の
兵庫丹波黒

2cm

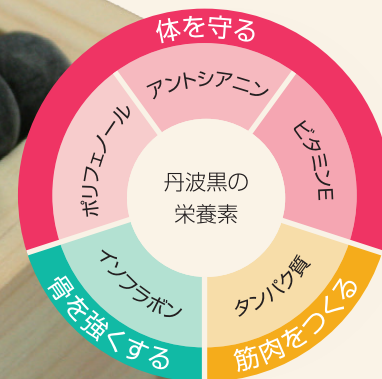
2 おかずにも、おかしにも。

煮豆にすると、きれいな黒いツヤと良い香り、もちもちの食感が楽しめ、「極上の食味」に。洋菓子との相性も抜群です。



季節のおすすめレシピは裏面の二次元コードから▶

3 健康に良い
成分が沢山！



しょう ぐん
4 将軍も食べていた!?

江戸時代には、篠山藩から将軍へ献上されていた黒豆。江戸時代将軍の中で一番長生きだった慶喜は、「健康のために黒豆を1日100粒食べる」ことを父から薦められたという記録が残っており、黒豆が健康の秘訣であったかもしれません。



江戸幕府第15代将軍
徳川 慶喜

画像出典:国立国会図書館「近代日本人の肖像」

べつ めい く ろう まめ すく
5 別名、「苦勞豆」。優れた種から栽培されています。

兵庫県の丹波黒(兵庫丹波黒)は、300年を超える長い歴史の中で、大きくて丸い、良い種が選ばれてきました。おいしい丹波黒をつくるには、農家さんにとって大変なことが多いため、別名「苦勞豆」とも呼ばれています。