

名前【 】

デスク回線

逸品！丹波大納言小豆

丹波総局 久保田輝

市場や商店街の和菓子店で売っている赤飯が好きで、神戸へ遊びに出るたび、あちこち歩いて買い求めている。もっちりとした食感にごま塩のアクセントが心地よく、おかずなしでいくらでも食べられ

てしまう。その赤飯に欠かせない小豆の出荷作業が、丹波地域で続いている。最高級品種「丹波大納言小豆」発祥の地は丹波市春日町の東中地区とされ、

同市内では収穫された豆が民家の軒先に敷かれたむしろの上などで天日干しされているのを目にする。手間暇をかけるからおいしい。当たり前のことだが、産地に住んでいるとより理解できる。丹波大納言小豆は皮が薄くて舌触りが良く、煮崩れしにくいのが特徴だ。約30年前から小豆を育てる同市青垣町の男性は「これからも誇りを持って育てたい」と胸を張る。

丹波大納言小豆は皮が薄くて舌触りが良く、煮崩れしにくいのが特徴だ。約30年前から小豆を育てる同市青垣町の男性は「これからも誇りを持って育てたい」と胸を張る。

丹波大納言小豆は皮が薄くて舌触りが良く、煮崩れしにくいのが特徴だ。約30年前から小豆を育てる同市青垣町の男性は「これからも誇りを持って育てたい」と胸を張る。

同市内では2020年2月18日まで、30店舗で丹波大納言小豆を使ったぜんざいを楽しめる。甘党の皆さま、かつては朝廷や幕府にも献上された豆の味を確かめに、秋の丹波路へぜひどうぞ。

- ① 「丹波大納言小豆」の読み方を書きましょう。

[Empty box for answer 1]

- ② 「丹波大納言小豆」にはどんな特徴があると言っていますか。

[Empty box for answer 2]

- ③ 「丹波大納言小豆」発祥の地とされているのはどこでしょう。

[Empty box for answer 3]

- ④ 筆者は「丹波大納言小豆」がおいしい理由を、どのように言っていますか。

[Empty box for answer 4]