

この地域（和知）の黒大豆は、昔から農家の自家消費用として田んぼの畦（あぜ）で作られていた頃から「あぜ豆」と呼ばれてきました。

1971年から転作作物の1つとして本格的な栽培が始まりました。昼夜の寒暖差が大きい気候が黒大豆栽培に適しており、この地域（和知）で生産される黒豆は、粒が大きく、表皮に白い粉が吹くなどの特徴を生、高級感のある黒大豆として、全国でも有名になり「和知黒」のブランドが確立しました。

その和知黒を若いサヤの時に食べる贅沢な食べ方が黒豆の枝豆です。しかもその収穫時期は、約2週間と短く、まさに季節限定の最高の食といえます。

私たちはそんな和知黒を多くのお客様に知っていただくために「和知黒枝豆市」を毎年開催しています。

わちふれあい朝市の会



### 黒豆枝豆収穫体験も実施！

道の駅和（なごみ）周辺農地で黒豆枝豆の収穫体験ができる第3回「枝豆収穫まつり」を実施します。

開催日：10月13日（木）～10月30日（日）

火曜日を除く

体験時間：10時、11時、13時、14時

料金：入場料無料、1株400円

申込方法：メールまたはFAXにて

希望日時・氏名・住所・連絡先を記載の上お申込みください。

メール：wachi-nagomi@zc.ztv.ne.jp FAX:0771-84-1579

### アクセス

（車では）

●京都縦貫自動車道丹波インター出口右折、国道9号から国道27号を綾部方面へ約20分。

●京丹波わちインター出口左折、国道27号を京都方面へ約5分。

（電車では）

JR山陰線和知駅下車

