

黒大豆のお話



6月14日(火)
熊野第一小学校
3年生



黒大豆について



熊野町の特産物で枝豆も有名です。
正式名称は丹波黒大豆です。

熊野町では、黒大豆はお米に次いで多く作られており、熊野町全域で作られています。熊野町ではお菓子にも使用され大変人気です。

特徴



大きくて丸いのが特徴で、世界最大級の大きさ12mm、重量は、0.8g（1円玉くらい）です。大豆には黒、白、茶、青、緑の種類があり、黒大豆は、アントシアニン（ブルーベリーなどに入っている栄養素）により黒くなります。豆の表面についている白い粉はろうで、水をはじき病気や虫を防ぎます。このろうがあることにより商品価値が左右されます。黒大豆ができるには、約半年かかります。

生育

6月1～10日くらいに種をまきます。夏休みのころに小さく可憐な紫色の花が咲きます。9月にさやができて、10月10～20日ごろさやの中に枝豆ができ、色は黒ではなく緑色で、食べると甘く美味しいです。11月にさやが茶色になり中の豆も黒くなります。12月10日頃に黒大豆ができ収穫となります。1つのさやに2～3粒豆ができ、1粒植えると600～1200粒位の黒大豆になります。

質問

熊野町でどれくらい前から作られていますか？ ⇒ 40年くらい前からです
作るのになぜ半年もかかるのですか？ ⇒ 普通の大豆は8mmくらいのもので、黒大豆は12mmと大きいので大きくなるまでに時間がかかるからです
黒大豆を割ると何色ですか？ ⇒ 白色です。表面だけ黒色です。
白い粉はいつきますか？ ⇒ 11月の終わりのさやが茶色になったころにつきます
なぜ黒豆は高いのですか？ ⇒ さやから出し、大きさをより、大きさをそろえて袋詰めするなど手間がかかることと、作るのに時間がかかるからです
黒大豆は腐りますか？ ⇒ 黒大豆は水分が抜けているので堅く、腐りにくいです。約5～10年もちます。

中村 崇 農指導員



◎ 感想 ◎

黒大豆のことを知ることができて嬉しかった
なんで黒大豆がめずらしいのか分かった
地元特産物、黒大豆の自慢ができる

◎ 様子 ◎

質問をまじえながらの授業で、児童の皆さんは積極的に手をあげて意見を言っていました。地元特産物である黒大豆のことをもっとよく知りたいと沢山質問がでていました。皆さん身近にある特産物の魅力を再認識されているようでした。