

## 令和3年黒枝豆「はたけで直販」

### 「宅配販売」終了

「はたけで直販」は毎年お客様に人気があり、今年も10月10日～10月24日の間、新型コロナウイルスにも負けじと実施しました。秋の晴天の下で、黒豆のもぎ取り体験とサツマイモ掘り体験を楽しんでいただきました。今年は、1,000人を超えるお客様がお見えになり、楽しんでいただきました。黒枝豆はもちろん、コシヒカリ、新羽二重モチも順調に売れ、大成功のうちに終了しました。

「宅配販売」においては、500近い黒枝豆の注文があり、宅配をしました。ふるさと納税返礼品にも対応させていただきました。

ご出役をしていただきました会員様にはご苦労様でした。ありがとうございました。

## 令和3年産黒豆収穫間近

黒枝豆として収穫せず畑に放置しておく、黒豆になります。お正月のおせち料理になるまでの作業が困難です。

葉取り ⇒ 格納庫に取り込み ⇒ 自然乾燥(予備乾燥) ⇒ 乾燥機に入れ乾燥 ⇒ 脱粒 ⇒ 機械選別 ⇒ 手選別

以上の作業を12月20日頃までに完了し、商品としてお客様の要望にお応えするのです。

「黒豆」、別名「苦労豆」、しかし、**京丹波のブランド品**。京丹波ほたるの里は

「**良質の黒豆**」を栽培し続けます。

会員様には、今後の御出役をよろしくお願い申し上げます。

## 「小倉大納言」収穫完了

ほたるの里の小豆の品種は「小倉大納言」です。京都大納言は早生ですが、「小倉大納言」は晩生で馬路大納言、瑞穂大納言の元祖と言われています。大粒で味が良く人気があります。

今年の小豆のあころびが早く、黒枝豆時期と重なりましたが、皆様のご出役により、格納庫まで取込が完了しました。現在、格納庫で自然乾燥しております。後は、脱粒作業と選別作業です。会員様には、今後の御出役をよろしくお願い申し上げます。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！