



黒豆祭り 開催のご案内

—おらが飯の会—

200g	600g	☆黒大豆	1杯	☆けんちん汁	1パック (2個入り)	☆かき揚げ	1パック	☆黒豆入りおこわ	お品書
200円	500円		100円		150円		200円		

写真：昨年の黒豆祭り

日時：平成29年12月9日(土)
場所：新しい村 森の市場「結」
販売時間：午前9時30分～

「おらが飯の会」は、宮代町の女性農業者で組織し、町内の畑で、宮代在来の黒大豆の栽培を行っています。宮代在来の黒大豆は、比較的小粒の豆で、栄養と甘みが豊富です。

今年もおらが飯の会恒例の「黒豆祭り」を開催します。今年の黒豆は、天候にも恵まれ、甘みもあってとてもおいしく出来ました。

収穫の感謝を込めて

「黒豆祭り」を開催します。ぜひご来場ください。



宮代在来の黒大豆って？

皆さんは、宮代在来の黒大豆をご存知でしたか？

もともとは町外で栽培されていた黒豆の種が宮代に入り、それが何十年と作り続けられ、宮代の土に育まれた宮代育ちの黒豆が「宮代在来黒大豆」と呼ばれています。

宮代の土地に継承されてきた大切な黒大豆。これからも消費者の皆さんに喜んでいただけるよう作り続けていきたいと考えています。