

喜平豆(キヘイマメ)とは

別名 白大豆という。真室川町内小国地区のさとう家でふきつがえってきた。少なくとも60年ほうえつづけてきた大豆である。

〈食べ方〉

夏はえだ豆として食べる

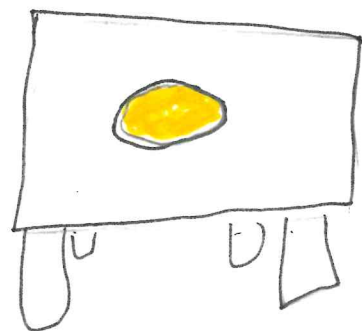
秋はみそづくりやしょうがかなづななどを作るために使う。

正月は夏にぬいそうほろんしていた、えだ豆をはじいて三ばいぬにふけて行事食にする。

かんじろうきゅうり



喜平豆(キヘイマメ)



かんじろうきゅうりとは

真室川町の谷土世のさとう地区にあるさとう家では20年前に育てはじめてきた。

そのときから黄色いきゅうりのたねだったようです。

かんじろう家では代々1年もかかずにさいばいをつづけたねをついできた。

さいばいではかんじろうきゅうりのみがみかれ町内の数軒の農家がさいばいをはじめている。

あじは、つらのきゅうりよりも青さがなくあまみやうまみがかんじらわっている。かたはや、わかく水分が多く水みずしい。

〈食べ方〉

しおずれたすると色どりがよくおいしい。