

三田の生産農家&飲食店6店舗&販売スーパーによる<三田黒枝豆食べようプロジェクト> 星付き店ら食の匠たちによるレシピ公開&特別料理提供

コロナ禍でも季節の移ろいを感じる旬食材で秋を味わう 17日間 ・10月8日(金)～

創業48年の日本料理店『こにし家』(兵庫県三田市、二代目若主人 小西智允/コシ 智允)は、三田市の黒枝豆農家&飲食店6店舗&販売スーパーと連携し、黒豆の王様とも呼ばれる“丹波黒”を使った『三田黒枝豆食べようプロジェクト』を10月8日(金)～24日(日)の17日間にわたって開催いたします。

プロジェクトに参加する飲食店では、三田産の黒枝豆を使用したこの時期だけの特別料理を提供。黒枝豆の販売店舗(パスカさんだ・イオン三田店/神戸北店/ウディタウン店他)では食の匠たち直伝の黒枝豆レシピを3,000枚配布、店頭設置するQRコードからもアクセスいただけます。



黒枝豆の生産農家とプロジェクト参加飲食店の店主たち

地元の飲食店考案の三田黒枝豆公開レシピ

黒枝豆は近隣の丹波篠山市が名産地として知られていますが、三田市も栽培農家が4年間で2倍強と急増しており、黒枝豆の新興産地として認知されはじめています。今回は第一弾として、三田市の料理人・バーテンダー・パン職人らがそれぞれの目線で三田黒枝豆と向き合い、「コロナ禍の中であっても、食の楽しさを提供したい」という想いをのせ、各店で特別料理の提供だけでなく、ご家庭でも手軽に黒枝豆料理が楽しめる<おうち時間を楽しむ黒枝豆レシピ>をお届けいたします。簡単なレシピですが、各店舗の料理哲学が入った内容となっています。

優しい甘みとほっくりした食感の秋の味覚“三田黒枝豆”を通じて、「地域に応援される農業」として<生産農家・飲食店・販売店・消費者>が交流をすることで、より美味しいものを作る風土を生み出していきたいと願っています。単なる“地産地消”で完結せず、素材や生産者を深く知り向き合った上で料理できるのは、農業と街が近い三田だからこその取り組みです。今年はSNSなどを通じての交流となりますが、来年は収穫体験なども取り入れ地域での交流を積極的に行っていく予定です。

■『三田黒枝豆食べようプロジェクト』開催の背景

やる気ある若手農家さんと出会い、「三田を黒枝豆の一大産地にしたい」という壮大な夢を聞いたことが、今回のプロジェクト始動のきっかけです。

日本の農業は高齢化が進んでおり三田も例外ではありませんが、三田では若手農家の新規就農者と栽培農家の増加より黒枝豆の生産量は年々伸びています。栽培面積は近隣の産地 丹波篠山と比べると未だ10分の1、ブランド力もまだ不足しています。しかし、三田黒枝豆は化学肥料・農薬の使用を慣行栽培（県の基準）の5割以上減、残留薬品・抗生薬品を国の基準の1/10以下とするなど、厳しい基準（ひょうご安心ブランド）をクリアした自然な農作物生産へのこだわりと成長力の高さを持っています。

■参加店一覧（開催時期：2021年10月8日(金)～24日(日)17日間）

店名・店主名	公開レシピ	特別料理 メニュー	特別料理画像
こにし家(コシヤ) /日本料理店 熹志 侑紀 但 / 小西 智允	料理屋直伝ゆで黒枝豆	黒枝豆の一口春巻き、黒枝豆のすり流し、黒枝豆葛餅、黒枝豆と秋なすの白和え等	
La Cucina Italiana Trentuno (トレントウノ) /イタリア料理店 藤本 雅仁	レンジでできる黒枝豆の洋風茶碗蒸し	黒枝豆と日向牧場のハードチーズのタリアッテレ、黒枝豆のスフォルマートと子猪のコンソメジュレ等	
Brasserie Agen(アジャン) /フランス料理店 佐藤 卓	黒枝豆とじゃが芋のガレット	黒枝豆とシェーブルのクネル、枝豆・秋茄子・栗のパイ包み焼き等	
Bar Cher Bucchus (シェールバッカス) /オーセンティックバー 吉岡 雅紀	黒枝豆とマスカットのおつまみベーコン巻	黒枝豆とマスカットとジンのカクテル	
kibitopan (キビトパン) /パン屋 清原 達也	黒枝豆のディップペースト	黒枝豆フォカッチャ	
日本料理 桶屋町 神田 (オケヤマチ カンダ) /日本料理店 神田 光伸	むくだけ黒枝豆ご飯	いちじく黒枝豆のずんだ和え、黒枝豆の茶わん蒸し 等	

■レシピ配布店（配布時期：2021年10月8日(金)～24日(日)頃まで）

レシピ配布店舗	パスカルさんだ、イオン三田店／神戸北店／ウッディタウン店他
---------	-------------------------------

※スーパーでの三田黒枝豆の販売はなくなり次第終了となります。

■使用する三田黒枝豆について

本年は10月3日初出荷予定の三田黒枝豆の品種は、丹波黒（黒豆の品種「丹波黒大豆」の通称）です。粒が日本一大きく、「黒豆の王様」とも呼ばれ、高級品として知られています。丹波篠山市の「川北」が発祥で、江戸期以前には主に丹波・北摂地域で栽培されて特産品として幕府に献上されてきました。完熟前に収穫する黒枝豆は一般に流通されていませんでしたが、1990年後半頃から博覧会やグルメ漫画「美味しんぼ」で取り上げられるなど注目され、人気となりました。三田の黒枝豆は香りがよく優しい甘みとほっくりした食感で、食べ飽きしないほのぼのとした味わいがあるのが特徴です。



発起人 こにし家 二代目若主人／小西 智允(コシ サチカ)

創業 48 年目の日本料理店の二代目。親子二代、家族四人で切り盛りし、日本酒だけでなく、日本料理に合う・食事の時間を楽しくしてくれるワインとのペアリングなど料理人兼ソムリエとして柔軟な視点で提供。美食ガイド『ミシュラン』『ゴ・エ・ミヨ』などでも評価を受けている。

==== 「三田黒枝豆食べようプロジェクト」特別料理&レシピ 生産農家×飲食店 意見交換試食会 =====

『三田黒枝豆食べようプロジェクト』に向けて、10月5日（火）に各店舗のご家庭でできる簡単レシピや提供メニューを、生産農家さん（3～5名）とプロジェクト参加飲食店で意見交換の場となる試食会を開催します。百聞は一口に如かず、報道機関の方々もぜひご参加ください。

日時:10月5日(火) 12時～ *約2時間を予定

場所:こにし家(兵庫県三田市三輪 1-13-28)

内容:

- ① 各店舗の家庭用レシピの試食
- ② フェア中の黒枝豆特別料理の試食
- ③ 飲食店と農家による意見交換
- ④ レシピ用とフェア用の写真撮影用料理の展示



当日お越しの生産農家さん

※新型コロナの感染リスクを抑えるため、少人数制で注意を払って開催いたします。

メディア試食会にご参加いただける場合は、お手数ですが10月4日（月）迄に下記メールまたはお電話にて< 貴社名・部署・ご氏名・参加希望人数・緊急時連絡先 >をご連絡ください。

- 本件に関するお問合せ先 -

『こにし家』 広報担当：小西くみこ

〒669-1513 兵庫県三田市三輪 1-13-28 TEL：079-563-5248

E-mail：konishiya.sanda@gmail.com URL：https://www.konishiya.net