

ぎょうだ ふるさと 検定

残念不正解です！

問題

2635. 近年、郷土料理の食材として注目され、行田地方に古くから大事に育てられてきた在来種の大豆はどれですか。

ア 黒大豆 イ 赤大豆 ウ 青大豆

正解 ウ

行田在来青大豆ともいい、古くから行田のあぜ道などで栽培されていました。通常の大豆より青みがかったのが特徴で、マメ特有の香りが高く、濃厚で個性的な食味が高く評価され脚光を浴びています。

「行田在来の歴史は古く、享保 2(1717) 年の江戸時代には栽培された記録があります。行田市はお米の生産が盛んで、田んぼの畔を強くするために枝豆を蒔いていたといわれています。」

行田市ウェブサイト、「GYODA 行田市民便利帳 2026」(2026年 2 月12日取得

<https://www.city.gyoda.lg.jp/material/files/group/5/benri28.pdf>

青大豆



Tammy Green (aka Zesmerelda) から Chicago Upscale Dining + Lounge Republic Pan-Asian Restaurant [1] in Ontario & Rush Street, Chicago, Illinois 60611
- Flickr, CC 表示-継承 2.0,

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4034213>