

「丹波黒豆ツアー」集合駅にて渡された最初の切符は「北新地」行き？ 団体割引と行程区間を3区間に切って買うことによる格安交通費を編み出していただいた幹事さんの知恵とご苦労の賜ということを後でお聞きしました。

JR古市駅に着いたら秋色豊かな田園風景、緩やかな曲線状に道が続いている。情緒に浸っている間もなく、黒豆農家狩場様宅に到着。山と積まれた黒豆枝のコーナー。すでに列になって座り込んで手際よく作業を開始されている仲間が・・・「どうするのですか？」まごまごする私に「枝からマメ（さや）をはずして良い「さや」はこちらに、実の入りが悪かったり、さやが黒くなっているのはこちらの籠に選別

して入れていくのよ、と教えて下さった。そうかあ。人気のツアー、皆さん例年参加されているんだ！左右の人の「選別基準」を参考に農作業のまねごとを楽しませていただく。早朝より刈り取っていただいたという枝の大山がみるみる無くなっていく。それを見てご主人様が「近くの畑まで追加分刈り取りに行きます」と、畑には通電網が張られていた。イノシシ対策だそうだ。そういえば篠山

はイノシシ肉、とりわけシシ鍋が名物料理だった！最近では、奥山での食料不足からイノシシやシカなどが里山に餌を求めて人里に出てくると耳にするが・・・ここでヒトと動物の住み分けが難しくなったとのニュースを実感。お昼は「山菜や黒豆がたっぷり入った美味しい手作り料理」を感激しながらいただきました。

狩場家ご家族様、企画から当日のお世話まで下村様はじめ、ご担当いただいた皆様に感謝申し上げます。有難うございました。（佐藤 昌子 記）

