

佐用もち大豆



大粒で楕円形、口に入れると甘くてもちもちした食感が魅力の「佐用もち大豆」。

約30年前から、“佐用にしかない大豆”として栽培され、佐用の風土や多くの町民の手で磨かれてきました。

山に囲まれ、清らかな水源に恵まれた風土が生む気候

昼夜の寒暖差が大きく、朝霧で有名な佐用町。その気候が、大粒で良質な大豆を育てています。

長年、大切に守ってきた“宝物”

「佐用もち大豆」は、晩熟で草丈が大きいため、栽培に手間がかかります。長年、町内各地の農家が額に汗して、ここにしかない種を大切に守ってきました。



絶品！こくを活かした味噌

この大豆を使った味噌づくりが町内各地で行われており、今や佐用町を代表する特産品です。



※ふれあいの里上月（JR上月駅構内）
味わいの里三日月（JR三日月駅より徒歩15分）
道の駅宿場町ひらふく（智頭急行 平福駅よりすぐ）
で販売されています。



お問い合わせ：佐用町農林振興課（0790-82-0667）