



松本市公式Instagram投稿企画 「まつもと わくわく」

「今月の一枚」

2021.05.31-08.01



企画の詳細は
こちら▼



市公式Instagramでは、皆さんが投稿した写真の中から「今週の一枚」を選び、紹介しています。「広報まつもと」では、その中から「今月の一枚」を紹介します。

「まつもと わくわく」投稿方法

Instagramで、投稿する際に、
#matsumoto_wakuwaku
とタグ付けしてください。

6月の一枚

絵画のような一枚に
わくわくが止まりません☆



@ynym2940

さんの投稿 投稿日：6.7

投稿者の一言

空を見上げると夕焼けが。
慌てて自転車で松本城へ。
夕焼けに染まる松本城がとても綺麗でした。

@k.films.54

さんの投稿 投稿日：7.25

投稿者から一言

当日は満点の星空とはいきませんでしたが、
月明かりに照らされ静かに佇んでいる姿が
印象的でした。



7月の一枚

幻想的な美ヶ原高原の
「美しの塔」の佇まいに、
わくわく☆



#24

～伝統食材編～

ガニ豆（花豆）

ガニ豆や花豆は、冷涼な高地でないとい結実しないため、市内では安曇地区、奈川地区で主に生産されています。

ガニ豆は、江戸時代末期に外国から入ってきた品種で、明治時代に北海道で本格的な栽培が始まりました。現在は乗鞍高原で栽培されていますが、これは明治時代に乗鞍高原の大樋銀山にかかわったアイヌの人々によって伝えられたとされています。

一般的な花豆の花が赤色であるのに対し、ガニ豆は薄紅色の花を咲かせ、秋にはクリーム色の地に紫色のまだら模様（沢ガニ模様）や紫色の地に黒色のまだら模様の豆になります。収穫量が少ないため市場に出回ることはほとんどありませんが、乗鞍高原内の旅館や飲食店などで味わうことができます。



薄紅色の花びら



豆が大きいため、
ほくほくとした食感！

ガニ豆は、クリーム色の地が特徴。この色の豆を栽培しているのは乗鞍高原でも数軒ほど。9月～10月頃に収穫の時期を迎えます。

煮豆にしたり、煮た汁をうす焼き（小麦粉またはそば粉を水や卵で溶いて焼いたもの）に入れたりして食べます。あくが強いいため、豆は一晩水につけてから煮ます。また、皮が少し厚いため、時間をかけてじっくり煮ています。

ガニ豆を栽培
福島眞さん／旅館 福島屋の主人

