

大豆畑まめだより

2017年度第2号
大豆トラスト推進事務局
地域活動推進部
TEL: 029-303-1616

大豆トラスト運動 オリジナルフラッグを作りました！！

“どこにでも持ち運べて、パルシステム茨城が取り組む『大豆トラスト運動』を象徴するようなアイテムはできないか…”との思いで、大豆トラスト事務局のメンバーでアイデアを出し合い、デザイン・校正を経て、ついに2017年8月に完成しました！今後さまざまな企画で、オーナーの皆様にお披露目していきたいと思っております。



2017年8月5日・葉菜野果産直圃場



はなやか
葉菜野果産直



交流では、葉菜野果産直のトマト、JAやさとの梨・きゅうりを用意しました！

第1回目8月5日（土）は大人14名・子ども4名にご参加いただきました。大豆は約60cmほどに生長していたため、そんなに雑草はなく、大豆より背丈の大きい草の枝をかき分けながら抜き、草を半分に折り畝間に置きました。大豆の薄紫色の小さい花を落とさないように気をつけながらの作業でした。当日は曇りでしたがちょっと蒸し暑く、畝の1列が長く感じました。1時間あまりで終了し、その後生産者との交流を楽しみました。

第2回目は9月16日（土）、大人3名 子ども2名が参加しておこないました。この日は台風18号が接近中で比較的涼しい曇りの草取りでした。大豆の葉が手を広げて茂り、隣の大豆に絡まっているため、大豆の枝の中を分け入り、上に出ている草を抜き、あまりに太く大きく育ってしまったまるで木のようなアカザは抜くことができず、足で折り倒して進みました。あまりの大きさに草取りのイメージと違うとの声もありました。大豆より大きくなった雑草は少なく30分あまりで終了しました。やさとも生産者とJAの職員と交流し、解散となりました。大豆は実を付けており順調に膨らめばいいなと思っておりました。

大豆畑の草取り報告



JAやさと



第1回目、8月19日（土）蒸し暑い日の草取りでした。アカザという茎の太さが500円玉くらいある草が生い茂り、下まで日が届かず大豆の茎は細くアカザを刈り取ると倒れてしまい、とても心配になりました。オーナーさんの参加は5名と少なく、暑さの為、草取りは大変でした。早めに草取りを終了し、生産者の方々、オーナーさんと交流しました。

第2回目、9月17日（日）予定のところ、雨天のため、9月24日（日）におこないました。オーナーさん10名、事務局のみの草取りでした。大豆苗は太く大きく育っていました。でも、大豆苗の高さと同じくらいの草が生えていて無農薬・除草剤不使用の大豆を作る事の大変さを思い知らされましたが、畑の中のたくさんの昆虫に出会えたことは貴重な一日となりました。2時間で草取りを終わりにしましたが、全部取りきれなかったのは残念です。その後、生産者との交流を楽しみました。

参加者の感想



*今年で3年目の参加でしたが、今までにないくらい雑草が多くてびっくりしました！

*この大豆が自分たちの元に返ってくると思うと、一生懸命草取りしなくてはいけないなと思っておりました。

*このような状態になる前に、何度かお手伝いできればよかったのに…

日本の種子を守ろう！！ ～種子法改正について思うこと～

「主要農産物種子法」という法律があります。これは、稲、麦、大豆の種子の開発や生産と普及を都道府県に義務付けているものです。この制度の下で都道府県は、試験研究の体制を整えて、生産地域に合う品種を開発し、「奨励品種」に指定します。このように、作物の品種の開発や普及に公的機関が責任を負うことで優良な品種を安定的に供給するという大事な役割を担っているものです。

私たちの大豆トラストで栽培する大豆の品種は「タチナガハ」で、茨城県の奨励品種となっています。この種子は、茨城県の農業総合センター研究所の畑で、大元となる「原原種」を生産。その種子を茨城県穀物改良協会が受け取り、経済連から種子生産農協を通じて、種子を専門に生産する農家をお願いして「原種」が生産されます。この種子が農協から各生産者に配布されます。このように厳重に管理された種子を大豆トラストは使用しています。また、県内の大豆生産者も経緯は同じです。

この種子法を今年度末で廃止するというのです。その理由として政府や農林水産省は、「国が管理する仕組みが民間の品種開発意欲を阻害しているから」と説明しています。これは、民間企業、特に外国企業の参入を積極的に進めようとしているようにも受け取れます。そのような方向に進まないよう今の種子生産農家の堅持が大きく望まれます。

★今後の予定★

◆10月～11月

- ・大豆の収穫（生産者がおこないます）

◆2018年1月～2月

- ・みそ作り教室開催！（後日案内発送）
- ・収穫した大豆の発送

（大豆で受け取り希望の方）

◆2018年3月

- ・大豆の収穫を祝う会（後日案内発送）
- ・収穫した大豆で味噌の仕込み開始

◆2018年11月

- ・完成した味噌の発送

（味噌で受け取り希望の方）

大豆の受け取り方法のご案内

オーナーの皆様、いよいよ大豆の収穫の時期が近づいてまいりました。大豆のお受け取り方法は、以下3パターンの中からお選びいただけます。なお、正式なご案内は2018年1月初旬頃にお送りしますので、じっくりご検討いただければ幸いです。

受け取り方法を下記よりお選びください。

<※一口（2kg保証）でお申込みの方の場合の例です。>

① **すべて大豆で受け取る。** <宅配料500円>

② **すべての大豆を味噌に加工して受け取る。**

<味噌（2kg分）：材料費（米糶+塩）+加工賃+宅配料=2,800円>

③ **大豆（1kg）と、残り1kgを味噌に加工して受け取る。**

<大豆（1kg）の宅配料500円>

<味噌（大豆1kg分）：材料費（米糶・塩）+加工賃+宅配料=1,400円>

※大豆1kgに対して味噌は3.5kgくらい出来上がります。

※上記は一口をお申込みいただいているオーナーの例となります。

二口は2倍、三口は3倍の料金がかかりますので、予めご了承ください。ただし、大豆の宅配料は一律500円です。

※大豆は2018年2月頃、味噌は加工・発酵したのち、2018年11月頃に宅急便にてお届けします。

※正式なご案内は2018年1月初旬頃を予定しています。お申込みはそれ以降になりますので、ご注意ください。

《材料》

- ・紅茶ティーバッグ 3袋 ・粉寒天 2g
- ・レモン 適量 ・砂糖（シロップ用）大さじ3～4
- ・ゼラチン 5g

《作り方》

- ① 400ccの水に紅茶ティーバッグを入れて煮出しておく。（苦くならない程度に）
- ② 水200ccに粉寒天2gを入れて火にかけ、よく煮溶かし、沸騰したら2分くらい煮詰める。
- ③ 火を止め、①の紅茶を入れ、さらにゼラチン5gを入れる。
- ④ カップに入れ、固まったら輪切りにしたレモンを飾って冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 砂糖シロップをかけて、できあがり。ガムシロップでもOK♪

紅茶のゼリー

編集後記

雨の少ない梅雨、猛暑となった夏を越え、季節は早秋へと移り変わり、まもなく収穫を迎える時期となりました。今年も暑い中、オーナーファームの草取りにご参加くださった皆様、誠にありがとうございました。ございました。あまりの雑草の多さにさぞ驚かれたことと思います。無農薬での栽培が、私自身事務局でありながら今年身を持って実感した次第です。

後日オーナーファームの様子を見に行く機会がありました。あの雑草の中でも、ぷつぷつと実をつけ、強く育っている大豆を見ることができました。たくさん収穫できるとを願うばかりです。

安全・安心な国産大豆が食べられる喜びをオーナーの皆様と感じられたら…と思います。

