

## 大豆畑まめだより

2017年度第3号  
大豆トラスト推進事務局  
地域活動推進部  
TEL: 029-303-1616



## HAPPY NEW YEAR



あけましておめでとうございます。楽しいお正月があっという間に過ぎ、ようやく日常を取り戻してきた頃と思います。今年は戌年。犬を飼っている方々にとっては、少しでも特別な一年になるのではないのでしょうか？

さて、暑い夏の種まき・草取り作業にご協力いただき、ありがとうございました。参加できなかったオーナーの皆様も、この『大豆畑まめだより』を通して、大豆栽培の一年を感じていただけたらいいな、と思います。

今年度の大豆の収穫状況は、天候や病害虫の影響により思わしくない結果となってしまいました。オーナーの皆様にはご迷惑をおかけし、大変申し訳ございません。皆様の思いを一番身近に感じている私たち事務局としては、非常に残念な思いです。今年は飛躍の一年となるよう事務局一同努めてまいります。皆様にとっても素敵な一年になりますよう、心よりお祈り申し上げます。

大豆トラスト推進事務局一同より



## 葉菜野果産直

11月28日(火)に収穫をおこないました。約30aの圃場をコンバインが走り、一気に刈り取りました。収穫できた大豆は全部で260kg。目標としていた500kgには到達できませんでした。生産者の井坂さんによると、原因は2つ。一つ目は、土壌の栄養過多。大豆は元来痩せた土地でよく育つそうで、今回選んだ圃場には、多くの栄養分が残ってしまっていたとのこと。農作物にはたくさんの栄養を、と思い込んでいましたが、そうとは限らない作物があるようです。栄養をたくさん受けた大豆は、茎や葉に栄養を送り、肝心な実を付けることはできませんでした。

二つ目は、カメムシ被害。カメムシが膨らんだ実を吸うと、大豆の実は黒くしぼんでしまいます。収穫を終えた大豆を見ると、黒くしぼんだくず大豆が多く目立っていました。

12月に選別・乾燥を終え、収量は160kgとなりました。オーナーの皆様の期待に応えられるよう、次年度に向けて、解決策を考えていきたいと思っております。



## 大豆の収穫報告



## JAやさど

11月22日(水)に収穫をおこないました。今年は、大豆の発育時期に天候の不順などで雑草の発生が多くみられたことにより、大豆の成長に支障があったため、花付きとサヤ付きが期待どおりには行きませんでした。夏の草取りも大豆の葉より高く伸びているものだけにとどまり、約35aの面積の全てを除草することができず、大豆にダメージを与えてしまったことは反省として残ります。



晴天に恵まれた今日は、午前9時頃から刈り取りを行いました。コンバインから収穫袋に入る大豆は少なめで、予定よりは減収となってしまいました。この反省を来年に繋げ進めてまいります。

みそ詰め  
報告

11月17日(金)

2016年度に、オーナーさんと種まきや草取りした圃場から収穫した大豆で、『粋 いき工房』(茨城町)の袖山さんに仕込んでいただいた味噌が出来上がりました。袖山さん宅で樽いっぱい味噌と濃厚な味噌の香りの中で、空気が入らないように注意して、3.5kgに袋詰めしました。今年は仕込んでいただいた量が昨年より1.8倍と多く、袋詰めも時間がかかりましたが、オーナーさんに喜んでもらえることを思いながら一生懸命作業しました。オーナーのみなさんの大豆と、JAつくば市谷田部のお米でつくった米麴で仕込んだ味噌は、他では味わえない熟成味噌となりました。

届いたお味噌の味はいかがだったでしょうか？

茨城の大豆の味噌は風味豊で味わい深いことでしょう。

## 麴の豆知識

和食の基本となる味噌や醤油などの調味料は、麴なくして成り立たないものです。そこで、今回は麴について考えてみたいと思います。

「こうじ」の漢字表記には2種類あり、「麴」は中国から伝わったもので、「糶」は明治時代に作られた和製漢字で、特に米糶を指します（米にコウジカビが「花が咲くように生える様子」から生まれた漢字）。

麴（糶）は原料になる穀物（米、麦、豆など）を蒸したものに「麴菌」を付着させ、繁殖させやすい温度、湿度などの条件下で培養したものです。麴には米麴（米糶）（米味噌、日本酒、みりん、酢、甘酒の原料）、麦麴（麦味噌、焼酎の原料）、豆麴（豆味噌の原料）の種類があります。

また、麴の歴史は古く、紀元前から人々の食生活と関わってきました。日本では奈良時代に麴を使った酒作りに関する記述があり、江戸時代には甘酒がたくさんの人に親しまれ、2006年、日本醸造学会は麴菌を「われわれの先輩達が古来大切に育み、使ってきた貴重な財産」として、「国菌」に認定しました。

最後に、麴には多くの酵素が含まれており、酵素は食物の栄養を分解して消化・吸収を助ける役割や、吸収された栄養分をエネルギーに変える役割があり、麴に含まれる酵素は、アミラーゼなど30種類以上とも言われ、まさに麴は酵素の宝庫です。女性にとって嬉しい成分でもあるビタミン類を生成する働きがあることや、消化のサポートをする働きがあることから、美容・健康面でも注目されています。日本固有の食文化を支えてきたのは、まさに“麴の力”と言っても過言ではありません。



## パルシステム山梨『大豆畑トラスト運動』の紹介

パルシステム山梨 大豆トラスト事務局 小林 英美さん

パルシステム山梨の活動は今年で18年目を迎えます。

パルシステムグループの中でも、いち早く取り組み始めた『大豆畑トラスト運動』。大豆は味噌や醤油など、日本の食卓にとって欠かせない食材にも関わらず、大半を輸入に頼り、世界で一番遺伝子組み換え食品の脅威にさらされていることから、まずは地域の大豆を守ろうということで始まりました。それが2000年です。ちょうど同じころ、'遺伝子組み換え食品'に危機感を感じた北杜市の生産者グループ【豆トラ倶楽部】(8名)が、国産大豆を守る運動として大豆栽培を行うことを知り、ともに取り組みをスタート。大豆は、化学肥料も農薬も使用していません。さらに毎年話し合いを重ねながら、大豆をもっと身近に使ってもらおうとトラストの味噌や地醤油をつくらう・・・と次々に夢を実現し、契約の幅も広がってきました。交流では、時に石臼を持ち込み、手製のきな粉を作ったり、豆腐を作ってみたり、畑でとりたての枝豆を茹でて、子どもたちが今まで食べたことがないうまさだ！！と大喜びする姿がみられたり・・・と、その都度、大豆の美味しさを分かち合っています。

生産者との交流や学びあいを重ねる中で、大豆を守ることはもちろんですが、農業現場で起こる、農業政策・補助金・天候・獣害・高齢化など毎年めまぐるしく変わる課題に触れ、自分たちの食べるものを作っていただくことも非常に難しくなっていることを切に感じています。そもそも生協とは、そういった根底の課題に生協ともに考えていくスタイルだったことを思い出させてくれる活動のひとつです。【トラスト】とは【信頼】という意味ですので、もっともっと地域で信頼を深められる活動につながり、さらには、いつか茨城の生産者や組合員さんとも交流しながら、パルシステムの『大豆畑トラスト運動』をもっともっと広げていけたらいいなと思っています。

## まめ豆トラ

### お知らせ

#### ★オーナー2kg保障の不足分について

今年度も収量が不足した為、茨城BM自然塾（茨城町）より大豆300kg、JAやさとより30kgを追加購入したことをご報告いたします。購入した茨城県産大豆は味噌加工に使用いたします。

#### ★大豆の味噌仕込について

大豆トラストの味噌加工は、『東屋糶味噌店』（石岡市柿岡）と、『粹 いき工房』（茨城町）に依頼しておりますが、『粹 いき工房』の袖山とき子さんより高齢の為、味噌加工を辞退したいとお申し出がありましたので、2018年度からは『東屋糶味噌店』のみとなります。

### 今後の予定

#### ★大豆の収穫を祝う会（後日案内発送）

- ・3月17日（土）みとセンター
- ・3月18日（日）スマイルパル土浦館

#### ★2017年度産 味噌の発送

- ・11月中を予定

## 編集後記

今年度の活動で印象に残っているのは夏の草取りです。予想以上に大きく元気な草に圧倒され大変でした。現代のような農薬が登場する前の作物づくりはどうしていたのだろうか疑問が浮かびました。こまめに草取りしていたのか、草と共存させていたのか、虫の被害は、天候は？

ここ何年かカメムシの被害が出ていますが、虫も安全を求めて薬を使っていない畑の作物へ寄ってきます。天候も予測できない事態が多く収量も安定せず、どうしたものかと考えさせられます。

今、今、今の連続を生きている人間の人生と同様、作物もその時その状況のよって対応していく事が重要なかもしれないと感じました。

大豆トラスト運動も、もうじき十年を迎えようとしています。十年とはいってもまだ、よちよち歩きです。これからもオーナーの皆さんと共に歩んでいきますので、よろしく願います。

これから年度末まで、「みそ作り教室」や「収穫を祝う会」などがありますのでお楽しみに！