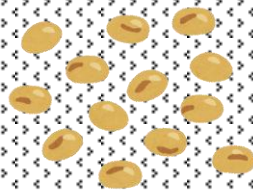


大豆畑まめだより



2018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

はなやか 葉菜野果産直

第1回目の草取りが8月4日(土)にオーナー7名、生産者8名で台風の為1月週間遅れておこなわれました。その日は最高気温が36.5℃で茨城町の無線放送から「熱中症に注意」の放送があり休みながら作業をしました。40cmほど伸びた大豆を傷めないように脇の草を抜きました。畝と畝の間は生産者が刈払い機で刈取り、作業が早く済み、2時間ほどで終了しました。

その後、冷たいトマトときゅうりを美味しくいただき解散しました。

第2回目の草取りは9月8日(土)にオーナー24名、生産者6名でおこなわれました。9月とはいえ30℃を超える気温でした。1回目の草取りから1ヶ月が経ち大豆も背丈が伸び実も入り始めていました。その中に大きなアカザが沢山伸びていました。アカザの太い木のような茎を切りながら進み、他の草も大きくなり抜くのが大変でしたが草もアカザも無くなりきれいな畑になりました。休みをはさんで1時間半ほどで終了し麦茶やお菓子を頂き解散しました。

オーナーさん2回の草取りお疲れ様でした。いつも暑い中で苦勞されている生産者の大変さが良く分かる今年の草取りでした。大豆が沢山取れますよう願います。



大豆畑の草取り報告

JAやさと

第1回目7月14日(土)JAやさと圃場にて草取りをおこないました。今年の夏は酷暑でした。オーナー4名参加の中、30分ごとに水分補給をし、休みながら草取りをおこないました。

6月19日(火)に生産者の中村さんによって蒔かれた種は20cm程に成長しておりました。アカザなども同じ程度に伸びており、大豆の根元に生えている雑草とともに取り除きました。畝間は中村さんの草取り機に入っただき、効率よく作業できました。今年度は早く作業日を設定したため、状況が悪くなる前に対処できました。早くに草取りをしたことで生えてくる草は大豆の葉で遮られ成長が抑制できます。酷暑の中、早めに作業を終わらせて、JAやさと・生産者・オーナーと用意していたトマト・きゅうりを味噌をつけて食べながら交流しました。

第2回目は、8月18日(土)に草取りをおこないました。7月の草取りから1ヶ月が経っていましたが、その間に中村さんが1度除草してくれたそうで、ほとんど雑草は生えていませんでした。この日も暑い一日でしたが、所々に伸びたアカザを除草し、1時間程度で終わりました。中村さんが「今年大豆は順調に生長しており楽しみです。」と笑顔で話をしてくれました。



日本の種子を守ろう！その2

～種子法改正について思うこと～

主要農作物種子法と言う法律が今年4月1日付けをもって廃止されました。茨城県ではこれに対処するため、産地振興課が「種子に関する要綱」を定めて、同日付で施行しました。このことにより、今までと同じ体制のなか、県農業総合センターで「原原種栽培」が行われており、品種の維持管理がされています。次に、その種子を基に県原種苗センターで「原種栽培」が行われ、原原種から純粋種子の増殖がされています。さらに、農協や採種農家により「種子栽培」が行われ、県の機関などにより「種子圃場の指定」・「圃場の審査や生産物審査」・「種子検査」を経て、各JAやJA全農いばらきを通じて生産農家に種子が配布されています。このように厳重に管理された体制のもとで種子の生産が継続して行われており、実った作物は履歴が分かるように進められているため、生産者や消費者に不利益となるような事態は発生しないことが確認できました。

私たちの大豆トラストでも上に記した内容で生産された種子を使用し、栽培をしています。今年は、来年から「里のほほえみ」が奨励品種となることを受けて、これまでの「タチナガハ」から変更し、播種してきました。今後も一部の民間企業に独占を許すことのないよう国産の種子を、さらに、その地域の風土に合った特性を持つ種子を守っていく必要が大となっています。

大豆の豆知識～歴史編～

今年の4月「主要農作物種子法」が廃止されました。「国産大豆を守ろう!」との趣旨から、私たちは大豆トラスト運動に取り組んできましたが、今後の影響が心配です。そこで、日本人が色々な物に使用している「大豆」を改めて考えてみたいと思います。

大豆は、紀元前2000年以前から中国の広い範囲で栽培され、その後、弥生時代に朝鮮半島から日本に入ってきたと考えられます。奈良時代には中国との交流が盛んになり、仏教とともに味噌や醤油など大豆の加工品や加工方法も伝わってきました。日本最古の歴史書「古事記」にも「豆」という字が記されています。

日本で広く栽培が始まったのは鎌倉時代以降です。その頃には仏教が広く普及しており、その影響で肉食が禁止されていたため、身体に必要なたんぱく源を味噌や納豆から得ていました。また、戦(いくさ)に出かける侍や農民たちの栄養食、保存食としても大豆製品が欠かせませんでした。

時代とともに加工技術も発達していき、味噌、納豆、醤油、豆腐、きな粉、おから、湯葉、豆乳など様々な加工品が作られ、私たち日本人の食生活になくてはならない物になっていきました。

次号につづく……

★甘辛みそ大豆のレシピ★

【材料】

- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| ・大豆水煮 | 60g | ★便利つゆ | 小さじ1 |
| ★みそ | 大さじ1/2 | ★砂糖 | 小さじ1/2 |
| ★みりん | 大さじ1/2 | ・油 | 大さじ1/2 |

【作り方】

- ① ボウルに★を入れて混ぜ合わせる。
- ② フライパンに油を熱し、大豆を入れて、表面に軽く焼き色が付くまで炒める。
- ③ 火を止めて①を加え、余熱で水分を飛ばしながらからめて出来上がり。

ハルシステムレシピサイト「だいどこログ」で検索

★今後の予定★

◆10月～11月

- ・大豆の収穫(生産者がおこないます)

◆2019年1月12日(土)

- ・みそ作り教室(会場:みとセンター予定)
- ・収穫した大豆の発送
(大豆で受け取り希望の方)

◆2019年2月9日(土)

- ・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
(東屋糀味噌店<石岡市>)

◆2019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12月下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 すべて大豆を味噌に加工して受け取る。

<味噌(2kg分):材料費(米糀+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(米糀・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、2019年11月下旬～12月上旬頃に宅急便にてお届けします。

※正式なご案内は2018年12月下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。

今年は六月二十九日に梅雨が明け、例年になく長く暑い夏の異常気象でした。連日、朝も夜も猛暑続きでテレビや報道では、冷房使用を強く伝えていました。八月に入ると、台風が数多く発生し、今年も国内に災害を与えました。北海道の大地震もあり、いつ、どこで、何が起きるか分からないのが自然環境です。このような中で作物作りは、予想が立たないところがあり、収穫まで気を抜くことができません。毎年、草取りを体験し、特に今年は、どうにもならない暑さで、生産者の日頃のご苦労を身に染みて感じました。これからカメムシなどの害虫問題を見ながら収穫されます。オーナーさんの手元に大豆や味噌が届いたとき、一年間のいろいろなことを思い出し、ただき、簡単に食べ物になっていないことを考えていただけたらと思います。収穫物すべてを有効に利用し、美味しく食べられる喜びに感謝したいと思えます。