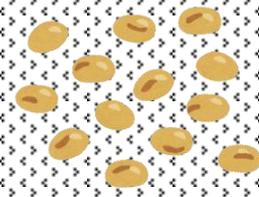


大豆畑まめだより



あけましておめでとうございます

明けましておめでとうございます。

今年のお正月、皆さまはどのようにお過ごしでしたか？ 1年の計は元旦にありと申します。今年こそ、大豆収穫量が心配のない1年になるように願っています。

さて、パルシステム茨城 栃木では「国産大豆を守ろう！地域を元気にしよう！」との思いから2010年より「大豆トラスト運動」に取り組んで来ました。オーナーの皆様の協力のもと「大豆トラスト運動」も今年で節目の10年目を迎える事が出来ました。生産者・オーナーの皆様と共に安心・安全な大豆を育て「大豆トラスト運動」が大きな広がりとなるよう取り組んでまいります。オーナーの皆様のご協力をお願い致します。

葉菜野果産直

JAやさと

6月27日（水）に播種した大豆の収穫は12月21日（金）に行われました。今年も猛暑に雨不足など、大豆にとっては大変な年でした。そんな中、オーナーさんと草取りを2回行い、収穫の日を迎えましたが、本来は葉っぱが落ちて茎が茶色になりサヤの中の大豆がカラカラすると刈り時なのです。しかし・・・葉が落ちずサヤの中の大豆がほとんど入っていない！当日は午後からコンバインで刈り取りを開始し、約30aの大豆畑は1時間程で刈取が完了。収穫できた大豆を確認すると、な・な・なんと15キロ・・・異物を取り除き選別したら10キロ残るかどうかが・・・圃場が合わないのか、天候の影響なのか、よく検証して次年度につなげて行きたいです。



「サヤは沢山付いているが実が入ってない」とガッカリする生産者の井坂さん。



今年は、猛暑日が続き大豆の発芽や成長に影響が出ました。花付が良くなく、受粉も思うようになかったため、サヤの中の実入りが少ない状況となってしまいました。そのような中ではありますが、大きな害虫の被害もなく、大豆の枯れ具合も程よくなり、収穫期を迎えました。今日（11月22日）は、天候にもめぐまれ、夜露に濡れた大豆が乾燥する時間帯となる13時から刈り取りをおこないました。一部の大きな雑草を手で取り除きながらコンバインを進めていったわけですが、収穫袋に入った大豆は成長しきれなかったものも混じってはいるものの概ね良好な状況が確認できました。約35a（3反5畝）の畑からは約540kgの収量が有りましたが、見込みの700kgには届きませんでした。この約540kgを選別して何kg残ってくれるか気をもむところです。乾燥は「天日干し」で行うことにしました。乾燥機では、乾燥する大豆の量が少いため、機械の中で大豆が暴れ、割れてしまう恐れがあることによる対処措置です。



種子を守ろう！！（その3）

今回は、法律や要綱などの制定の有り方やその効力について述べてみたいと思います。まず、「主要農作物種子法」（種子法）と言う法律ですが、これは、当時の農林省が草案を作り、国会に議案提案して審議を重ね、議決されたものが公布され、効力が発生してきました。この種子法は、昭和27年5月1日法律第131号で公布されました。そして、今回も同じように農林水産省が「主要農作物種子法を廃止する法律」（法律第20号平成29年4月21日）を国会に上程し、議決されて平成30年4月1日付けを以って施行されたものです。

これを受けて茨城県では、産地振興課が「種子に関する要綱」という種子に関する重要なことをまとめた草案を作り、茨城県知事の決意を受けて、施行しました。県が行うもう一つの方法としては、草案を茨城県議会に議案提案して議決を仰ぎ、茨城県条例として施行する方法も有りますが、今回は、茨城県知事の決裁権を使い措置がされました。この2つの方法を比べたときの違いとしては、将来事情が変わった場合、要綱は、茨城県知事の権限で替えられますが、茨城県議会の議決を受けた条例に関しては、替える場合、再び茨城県議会の議決が必要になります。このことから、実施の手続きのあり方によって重さの相違が見て取れます。しかし、実施に当たっての効力については、なんら遜色は有りません。＜国＝法律 県＝条例・要綱など＞

東屋糶味噌店 見学の報告

11月29日(木)に石岡市柿岡にある東屋糶味噌店に見学に行きました。工場に足を踏み入るとぱーんと味噌の香りがしました。

工場内には、大きな機械がありました。大豆を蒸す大きな釜、糶をほぐすスクリュー、その下に大きな容器があり塩と糶を混ぜます。蒸した大豆と塩きり糶を温度に気を付けながら、混ぜて潰します。家庭で仕込む時と道具や工程が違うところがありました。量が違うので当然です。

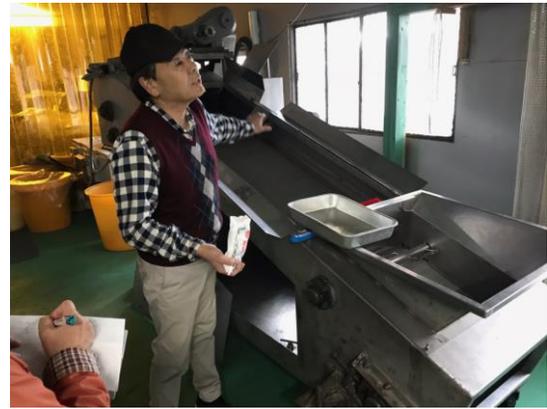
糶は、一回120kgを仕込むそうです。お米を蒸した後、手作業で麹菌の種付けをし、手入れ後糶をほぐし、翌朝もほぐし、糶蓋という木製の箱に盛り付け次の日にほぐし、最後の夜にほぐします。室に置き、始めはヒーターで温め、その後は糶の熱だけでできあがります。その間、固まってしまうので何度もほぐして4日目の朝に出来上がります。糶は値が張るなあ！なんて思っていました。今回お話を聞いてそれなりの手間がかかっている事を知り納得しました。

奥には人の背丈程の深さのある大きな杉樽がありました。写真などで見たことはありますが実物を見たのは初めてです。東屋さんは創業百年余続く糶味噌屋さんです。どっしりとした杉樽は存在感があり歴史の重みを感じさせるものでした。

工場内には沢山の菌が住みついている事でしょう！

店舗内も見学しました。糶や味噌を使用した商品や数種類の品種の違う大豆で作られた味噌が販売されていました。大豆も産地により味が違うのでそれぞれの特徴を活かした味噌になっているそうです。

地元で信頼のおける味噌屋さんがあるのは贅沢な事です。これからも技を絶やさず美味しく安心できるお味噌作りを続けて欲しいと思いました。



大豆まめ知識 (日本の伝統編)

日本では昔から、米・麦・粟(あわ)・稗(ひえ)・豆(大豆)を五穀と呼び、これらの作物をととも大切にしていました。今も収穫期には「五穀豊穰」を祈る行事が全国で行われています。

お正月のおせち料理には「今年もまめ(豆)に暮らせませう」と黒大豆が使用されています。2月の節分には、寒い冬を終えて春を迎える前に一年間の邪気を払うため、当て字で「魔滅(まめ)」とも書かれ、大豆には災いや病気などの「魔を滅ぼす」力があると考えられていました。煎った大豆をまいて魔除け・鬼払い・厄払いをした後、年齢の数だけ煎った大豆を食べます。豆名月(まめめいげつ)は、旧暦の9月13日のお月さまのことをいい、農作物の収穫に関連する行事として、自然への感謝の意を込めて、伝えられてきました。

夏には、大豆を青いうちに収穫した枝豆や食欲のないときでも美味しく食べられる冷や奴。冬には、焼き豆腐、厚揚げ、巾着などが入ったおでんが体を温めてくれます。

大豆は、今でも私たちの生活や食事と深い関わりがあります。

次号につづく……

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270kg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

2018年度産の大豆を使用した味噌の加工は、『東屋糶味噌店』(石岡市柿岡)へ依頼をしています。2019年3月に仕込みを開始し、11月中旬頃までに完成、11月下旬~12月中旬頃にオーナーの皆様へ発送を予定しております。

♥ 今後の予定 ♥

★大豆の収穫を祝う会(後日案内発送)

- ・日時: 2月9日(土) 10:30~13:00
- ・会場: みとセンター

★2018年度産 味噌の発送

- ・2019年11月下旬~12月中旬