

大豆畑まめだより

2018 年度 第 4 号

大豆トラスト推進事務局

地域活動推進部

TEL: 029-303-1616



※重要なお知らせ・・・2018 年度にお申込みいただいたオーナーの皆様は、辞退のお申し出がない限り
2019 年度以降も自動継続となります。詳細は別紙チラシをご確認ください！

寒さの中にも時が流れ、色とりどりの草花に囲まれ暖かな過ごし易い季節となりました。新年度のスタート時期でもあり、皆様には何かと忙しい日々をお過ごしのことと思います。

「国産大豆を守ろう！地域を元気にしよう！」との思いから「大豆トラスト運動」に取り組むようになり今年で 10 年目を迎えました。近年は収穫に恵まれず、自然環境に大きく影響される事を痛切に感じています。それだけに収穫物は大切に食べなければと思うようになりました。

2/9（土）に予定していた「収穫を祝う会」は雪の為、中止となりました。楽しみにしていた皆様、申し訳ありませんでした。

2019 年度オーナー登録に変更があります。収穫大豆の受け取り方法を年度初めに受け付ける事になりました。お便りは必ず目を通していただき申込書の提出をお願い致します。

今年は大豆にとって良い環境で、たくさん収穫が出来る事を皆様と共に祈っていきたいと思います。今年も事務局一同努力してまいりますので、どうぞよろしくお願い致します。

★みそ作り教室の報告★

今年で4年目の味噌作り教室が1月12日（土）、みとセンターでオーナーさん8名が参加し大豆トラストで収穫した大豆を使って行われました。最初に作業手順を説明し、前日に煮ておいた大豆を温めて（冷たいと麹が発酵しない）からミンチ機を使い皆さんが交代で大豆を潰し大豆、麹、塩をボールで良く混ぜてから大豆煮汁を入れて、固さ（これが大事です。入れ足りないといくと固く、入れすぎると柔らかくなる）を調整し各自持参した容器に詰めて塩蓋をして完成です。

オーナーさんは思っていたより簡単、教えてもらいながら作れて良かった、味噌を作りのベテランの話が聞けて良かった。などの感想がありました。

大豆トラストでは2019年度も味噌作り教室を予定しています。ご参加をお待ちしています。



大豆まめ知識（大豆の種類編）

「だいず」は漢字で「大豆」と書きます。これは「大いなる豆」の意味から名付けられました。「大いなる」とは、偉大な、りっぱな、という意味です。

大豆は、形の大・中・小、黄色・白色・黒色・緑色など、とてもたくさんの種類があります。日本では、黄色い大豆「黄大豆」のことを主に「大豆」といい、形の大きい大粒種が昔から多く栽培されてきました。

- 大粒種・・・煮豆など、そのまま料理に使用。
- 中粒種・・・豆腐、味噌、醤油などの加工品に使用。
- 小粒種・・・主に納豆に使用。

日本各地で、煮豆、豆腐、味噌、納豆などの用途に合わせて、さまざまな銘柄の大豆が栽培されています。

編集後記

三月に入り、春分の日も過ぎ暖かさを増し虫も植物も生き生きとしてきました。春を感じる今日この頃です。

大豆トラストの一年の締めくくりとなる「収穫を祝う会」が雪の予報が出ていたため中止となってしまいました。開催日の見直しが必要だと痛感しました。開催できなかっただけで大きな空白ができたように感じられてしまい、それだけ思い入れがあるという事に改めて気付きました。昼食のメニューを決めたり、スケジュールの段取り等をメンバーで色々と詳細を決めてきただけに、とても残念でした。参加申し込みをされたオーナーの皆さんも残念だった事と思います。来年に期待して下さい！

今後の予定では大豆トラスト活動を含めた、「国内農業を守る活動」をすすめるメンバーの募集があります。興味のある方、大歓迎です！お待ちしておりますね。