大豆畑まめだより

２０１９ 年度第 ２ 号
国内農業を守る活動推進事務局
（地域活動推進部）
TEL：029-303-1616
発行：2019 年 12 月 6 日

大豆畑の2回目の草取り報告

9/7（土）葉菜野果産直

茨城町にある大豆畑の草取りを９月７日(土)にオーナー９名、生産者４名、事務局５人で行ないました。朝から天気が良く日射しがギラギラしている中、大豆よりも伸びた草を刈ったり、収穫の時に邪魔になるつる植物が絡まっているので根元から抜きました。腰丈から胸もとあたりまで伸びた大豆の畝の間に身をかがめると、とても涼しく虫の鳴き声が聞こえたり植物の青臭い匂いで、なんだかとてもリラックスしました。森林浴ならぬ大豆畑浴というものでしょうか(笑)。草取りで思わぬリラックス効果を感じたので、草の香りの影響についてインターネットで調べてみたところ京都大学のホームページに「草刈りの匂いで作物の防衛力を強化―草刈り時の匂いを受容した大豆株では葉と豆の被害が減少し豆中のイソフラボン量が増加する」という研究結果が載っていました。草取りで土や植物に触れる事で人もリラックスできて、なおかつ雑草を刈る匂いで植物が防衛レベルを高められるなんて一石二鳥ですね。暑くて大変な草取り作業のイメージが変わりました。京都大学のホームページをぜひご覧になって下さい。

9/21（土）ＪAやさと

やさとの草取り２回目は９月２１日（土）、３連休の最初の日で雨の予報でしたが、雨は降らず曇り空の比較的涼しい中での作業となりました。
生産者の中村さんが消防団の行事で出られないとのことで、オーナー３名、事務局６名の少人数で行いました。

生産者の中村さんが草取り作業をした跡があり、大きなアカザが多く倒されていました。アカザ以外の雑草も沢山生えており、広い農地の草取りはやってもやっても終わらないと感じました。約２時間頑張り草取りを終了し、最後に記念撮影をして解散しました。
いつも思いますが暑い中での農作業は本当に大変です。そんな中で作業する生産者に感謝しつつ、大豆が沢山取れれば良いと思いました。
今回見たところ大豆の身の付きは良かったので収穫は期待出来ると感じました。

10/22（火）東屋糀味噌店取材

毎年、収穫した大豆の味噌加工を依頼している東屋糀味噌店（石岡市）に取材をしてきました。
創業は何と明治末期！！！
麹のみの販売から始め戦後すぐ味噌店に変えて現在４代目になり、５代目となる息子さんと一緒に営む家族経営味噌店です。麹と味噌の専門店で添加物は一切使用せず手作りで生産から販売まで一貫して行っており国産大豆にこだわり、麹は手作り、塩は問屋から仕入れております。

大豆トラストオーナー向け味噌作業は大豆・米・塩の３点のみ！！
工程は大豆トラスト収量大豆と麹をつくる米もパルシステム茨城 栃木からの持ち込み、にがり入り天日塩を使用して春先に作り始め秋まで寝かせます。

今年２月に 330 キロの大豆を持ち込み 500ℓ桶２ケと小さな桶も使用。
大豆トラスト分の桶は分けて置いて保管しております。まずは麹づくりから始め４日間位で麹が出来上がる。

大豆を蒸し➡大豆を潰す➡塩と麹をまぜる➡桶に入れ貯蔵し発酵・熟成させ

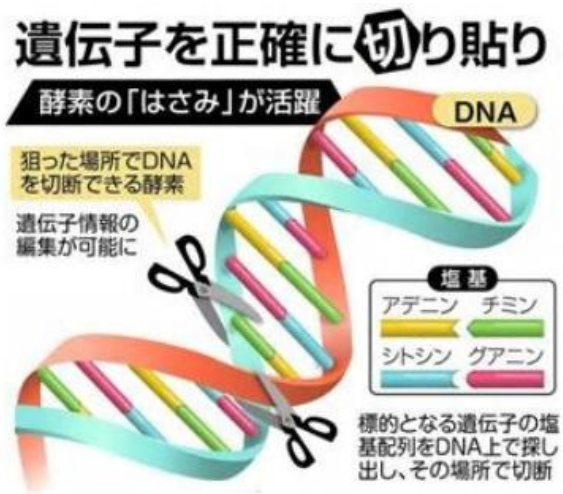
10 月下旬～11 月に発送します。

東麹味噌店は地域の小学校にも出向き味噌教室を開催しており、味噌・麹販売と甘酒、もろみ漬けなども手作りにこだわり販売しております。

ゲノム編集食品とは！！

・ゲノム編集とは、どのようなものなのでしょうか？
　それは遺伝子組換えと同じ、遺伝子を操作する技術です。

「生命の設計図」とも言われるゲノム（遺伝子情報）



　遺伝子組換え作物（GMO）と違って**規制や表示義務がない為、知らないうちに私たちの食卓にのぼる可能性があります。**
私たちの子どもや孫など、未来世代の健康にも悪影響を及ぼすリスクが懸念され環境や生態系へ深刻な被害をもたらす恐れあります。
一度壊れた生態系は元に戻すことはできないかも知れません。

大豆を使ったレシピの紹介

ほうれん草と大豆のバターソテー（調理時間　約 10 分）

～大豆の甘みと歯ごたえをプラス～

材料【4～5 人分】

- ✓ 冷凍ほうれん草　2/3 袋（200g）
- ✓ 大豆ドライパック※　２パック（120g）
- ✓ しょうゆ　小さじ２
- ✓ こしょう　少々
- ✓ バター　20g

※大豆ドライパックは、煮大豆でもOK。

＜作り方＞

①フライパンにバターを熱し、大豆と凍ったままのほうれん草を加えて炒める。
②ほうれん草がしんなりしたら、しょうゆ、こしょうで味付けする。翌日以降は、食べる分を温め直してください。
③保存する際は、清潔な保存容器に入れて冷蔵室で保存し、３日間を目安に食べきってくだい。

ごぼうと人参と大豆の味噌ダレ和え

～大豆とシャキシャキした根菜～

材料【３人分】

- ✓ 大豆ドライパック※　２パック（120g）
- ✓ ごぼう　２本（約 140g）
- ✓ 人参　１本（約 140g）
- ✓ みそ　大さじ２と 1/2
- ✓ みりん　大さじ３

＜作り方＞

①ごぼうと人参は 3cm ほどの長さに切り、5mm 角の棒状に切る。
②鍋にごぼうと、ごぼうがかぶるくらいの水を入れて 5 分ほどゆでる。人参と大豆を加え、さらに 5 分ほどゆで、ざるにあげて水けをきる。
③耐熱容器にみりんを入れ、電子レンジで 1 分（500w の場合）加熱し、みそを混ぜる。②を加えてあえる。

★今後の予定★

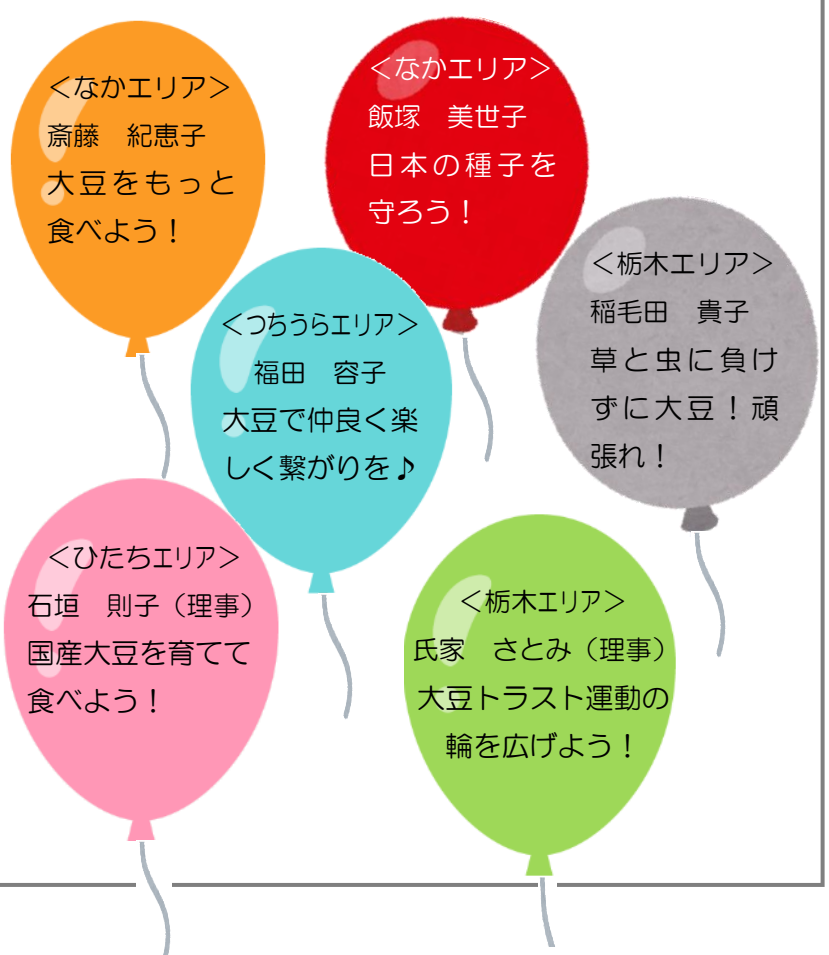
◆2019 年 12 月
- 大豆の収穫（生産者が行います）

◆2020 年 1 月
- 収穫した大豆の発送（大豆で受取り希望の方）

◆2020 年 1 月 25 日（土）
- みそ作り教室開催！

◆2020 年 2 月 8 日（土）
- 大豆の収穫を祝う会（後日案内発送）

◆2020 年 11 月頃
- 完成した味噌の発送（味噌で受取り希望の方）

≪お問合せ先≫
パルシステム茨城 栃木
国内農業を守る活動　推進事務局
TEL：0120-303-169（月～金 9：00～17：30）

国内農業を守る活動推進事務局メンバー紹介