

大豆畑まめだより

2019年度第3号

国内農業を守る活動

TEL: 029-303-1616



※重要なお知らせ・・・2019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2020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！

報告

大豆の収穫を祝う会

2020年2月8日(土) みたセンターにおいて、オーナー18名が参加して開催されました。

葉菜野果産直 井坂生産者・JAやさと 廣瀬職員からのお話、JA水戸の八木岡組合長より「日本の種を取り巻く状況」の講演、テーマ別組合員活動「食育」メンバー「もぐもぐキャラバン」による「すごいぞ!大豆パワー」「遺伝子組換えって何?」の出前授業、大豆カレーの昼食交流や、お楽しみ抽選会など盛りだくさんの内容となりました。

10年目を迎えた大豆トラスト活動は、「大豆の収穫を祝う会」をもって、無事終了することができました。

オーナーの皆さん、一年間ご協力ありがとうございました。

葉菜野果産直
井坂生産者



JAやさと
廣瀬職員



「もぐもぐキャラバン」による「すごいぞ!大豆パワー」

「日本の種を取り巻く状況」 水戸農業協同組合 八木岡組合長

日本の食を支えてきた米、麦、大豆。

これらを安定供給するために、良い種子の生産・普及を「国が果たすべき役割」として定めていた種子法。この種子法の下、各地域にあった多様な品種が開発され、国内で生産される種子の100%を自給してきました。

しかし国は、この法律の存在が「民間企業の参入を阻んでいる」として突如、種子法の廃止を閣議決定。十分な審議、農業関係者への説明もないまま、2018年3月末日で廃止されました。

種子法が廃止された事で、国内農業に起こりうる多様な問題のひとつに種子価格の値上がりがあります。例えば、これまで優良品種を、1キロあたり500円ほどで安定供給されてきたコシヒカリなどの公共品種も、民間の手でなされると5~10倍の価格で購入しなければならないことに。実際に現在、三井化学「みつひかり」、住友化学「つくばSD」、日本モンサント「とねのめぐみ」は公共品種の4~10倍の価格で販売。民間の品種がF1品種のため、自家採取できずに毎年新たな種もみを購入しなければなりません。

農業競争力強化支援法第8条4項により、これまで日本が蓄積してきたコメ等の原種、優良品種の施設すべてを民間に積極的譲渡することになっています。住友化学、三井化学等の民間会社の背後にはサンモント、デュポン、シンジェンタなど世界の種子産業がいます。それらが日本の貴重な種子から応用特許を申請し、日本は特許料を支払わなければなりません。すでに、メキシコの農家はトウモロコシ、フィリピンの農家はコメの特許料をモンサントなどに払っています。政府は特許の譲渡先として、モンサントなどの外資も除外しないと答弁しているため、いずれコメ農家も日本の原種なのにモンサントに特許料を支払うことになる恐れがあります。

日本でもすでに住友化学がモンサントと共同開発し、遺伝子組み換え米品種「WRKY45」等70種を開発、現在県内の隔離圃場で栽培されています。このような流れで、いずれコメ農家はモンサントと契約し、毎年遺伝子組み換え種子を購入、肥料農薬などの資材も購入が義務付けられ、グリホサート等をふんだんに使用することになります。

2017年12月25日、「遺伝子組み換え」市場をリードするモンサント社の除草剤「ラウンドアップ」の有効成分であるグリホサートの残留基準が大幅に改定されました。何のために改定したのか…。

収穫前散布(プレハーベスト)により、除草剤を大量散布することで作物を枯らし収穫がラクになり乾燥の手間も省くことができます。

これらの作物を輸入するために、日本はグリホサート残留基準を大幅に引き上げたのです。

一例ですが…小麦6倍、そば150倍、ひまわりに至っては400倍まで引き上げられました。当然、作物には高濃度の農薬が残留します。食をとおして、これらの残留成分の摂取量が増えることが懸念されます。そのほか、ゲノム編集、種苗法改正など私たちが不安にさせる問題は後を絶ちません。

一方で、種子法に替わる条例制定の動きが進んでいます。2019年11月15日現在で、13道県。今年4月には茨城県や栃木県でも施行されることになっており、今後も各地での制定が予定されています。

私たちの体は、食べる食材によって維持されています。将来健康で過ごすためにも安全な食料は絶対に欠かせません。

ここで日本の食の安全について、さらに考えていく必要があると思います。

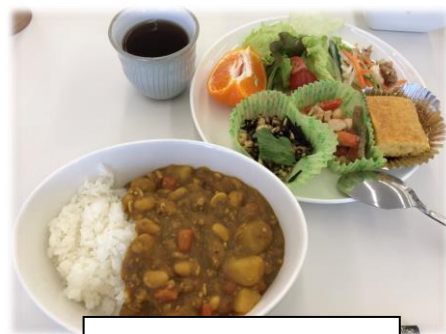
JA水戸
八木岡組合長



～昼食交流～

昼食メニューは栄養価の高い大豆を毎日の食卓の中に身近な食材として取り入れていただきたいとの思いから、大豆づくしの料理を準備しました。

- ・大豆とひじきのごまおかか和え
- ・ごぼうと人参と大豆の味噌ダレ和え
- ・大豆のキーマカレー
- ・大豆の甘煮
- ・キャロットケーキ・ヨーグルト・果物



大豆づくしのランチ

生協パルシステムのレシピサイト だいどころログより

「大豆とひじきのごまおかかあえ」

材料（2人分）

- 大豆ドライパック 1袋（60g） ■砂糖[△] 小さじ 1/2
- ひじきドライパック1袋（50g） ■大葉 2枚（お好みで）
- かつお節 2g
- 白炒りごま 大さじ1
- しょうゆ[△] 小さじ1



～作り方～

ボウルに[△]を入れて混ぜ、その他すべての材料を加えてあえる。好みてきざんだ大葉を加える。

葉菜野果産直

産地報告

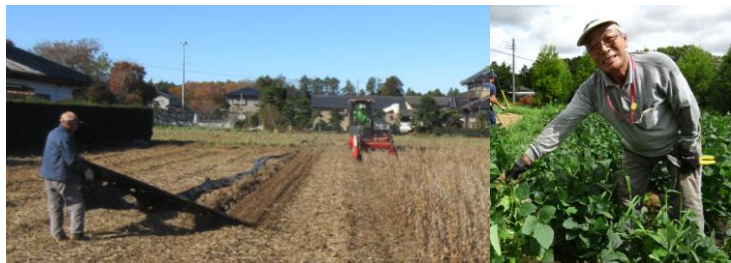
JAやさと

台風15号、19号の強風で倒された大豆は、再び起き上がるのが大変だったのかも？

12月4日（水）の収穫日。畑の外回りの大豆は実入りが悪かったものの、30アールで約600kgもの収穫量がありました。その内半分には虫の被害がありましたが、選別の結果、良品は300kgとなりました。

一番大変だったのは、晴天に恵まれず乾燥させるのに40日もかかってしまったことです。その間、2～3日毎に上下を返す作業をしました。

大切に育てた大豆を味わって食べてください。



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。花付が悪く受粉も思うようにいかなかった為、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（12/4）は、天候に恵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含め、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ないため、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。



1月25日（土）

★みそ作り教室の報告★

みとセンターにてみそ作り教室をおこないました。午前の部8名、午後の部9名の参加があり、賑やかなみそ作り教室となりました。まずは、味噌の仕込み方を事務局スタッフの説明のもと一連の流れを見てもらいます。柔らかく煮た大豆を用意しますので、2時間程度で仕込むことができます。

茹で大豆を機械でミンチ状にして塩きり糶（塩と糶を混ぜたもの）と混ぜ、大豆の煮汁でやわらかさを調整して持参した容器に空気が入らないように詰めていきます。ラップで封をしてビニール袋に入れた塩の重しをのせます。あとは発酵を麹菌や酵母にお任せして途中天地返しをして秋の終わり頃まで熟成させます。

待ちに待った手前味噌はとても美味しいことでしょう！大豆・糶・塩のみのシンプルな材料さえ用意すれば、ほんものの生きている味噌が出来ます。時間が経つにつれ色が濃くなり風味も変化していきます。今回の参加者の方々が、味噌って思っていたより簡単に作れるんだ！しかも美味しい！また味噌作りをしたい！と考えてくれましたら幸いです。

～編集後記～

十年前、無農薬で遺伝子組換えでない大豆を作りたいとの思いで始まった大豆トラストは、試行錯誤を繰り返して、草取りや祝う会の企画、大豆や味噌をオーナーの皆様にお届けすることを目標にして進めてきました。

今年度も六月の説明会、猛暑の中の草取り、みそ作り教室、昨年は雪の為に開催できなかった「大豆の収穫を祝う会」を無事に終了することが出来ました。ご協力ありがとうございました。

今年は生産者の試行錯誤の甲斐あって豊作となりました。しかし、猛暑や害虫被害の影響により、一部黒く変色しているものもありました。大豆で受け取ったオーナーの皆様はご自宅を選別して食べていただくと嬉しいです。

市販の大豆と大豆の食べ比べを行ったオーナーさんからは、大豆トラストの大豆が一番甘く美味しかった！との声を頂きました。来年度十一年目の大豆トラストも宜しく願いいたします。