

平成30年3月7日

八ヶ岳南麓里山再生・農業支援友の会
会員の皆様へ

《3月度農場便り》

「一粒の大豆にひろがる夢」

暑さ寒さも彼岸まで、もうすぐ春のお彼岸です。このところ大泉も比較的暖かい日が1週間ほど続いています。田畑にも入れる時期になりました。今は味噌仕込みを中心に野菜の育苗を行っております。昨秋自家採取した夏野菜などの種の発芽試験も順調に進み芽が出てきました。一安心です。今シーズンは味噌づくり教室に参加して頂ける方々もいて改めて自然栽培している大豆「あやこがね」はじめ大豆についての知識を身に着ける機会を頂きました。その一端を会員の皆様にもお伝えいたします。大豆はこの国の主要農産物の米、麦、と並んでその一つで各地の農業試験場では各地方の気候風土にあった品種が育成されてきました。農水省に登録されている育成品種（異なる品種を交配、選抜して用途別、収量的にもより良い大豆に改良された品種）で125種、昔から各地方にある登録されていない在来種は約300種あります。但し自給率はほんの7%です。当農場で栽培している品目は育成品種の「アヤコガネ」、「ナカセンナリ」の2種です。粒は若干前者が大きく100粒重は32.6kg、27.2gです。又病気に対して前者は大豆モザイク病（連作すると発生しやすいウイルスによる葉が縮む病気）に抵抗性があり、後者「ナカセンナリ」はダイズシストセンチュウ（根に宿り雌が死んでも卵を残し、多年にわたる被害が発生する）に抵抗性がありそれぞれ特徴があります。これらの豆は主に関東甲信で栽培されています。「あやこがね」は甘味が比較的強く、「ナカセンナリ」は安定多収の品種で煮ると柔らかく2種類共に豆腐、味噌に合う品種とされています。又英語の大豆「SOY」の語源は九州地方の「醤油」の「そや」から当時交易のあったオランダを通し転じたと言われていています。大豆は「畑の肉」とも言われ、豆のそのものの煮豆、茹で豆、加工食品として味噌、納豆、醤油、豆腐、豆乳などに姿を変えて我々の日常の食生活に深くかかわっています。豆類は大きく二つのグループに分かれます。大豆、落花生の脂質の多いグループ、小豆、ささげ、インゲン、花豆、えんどうなど炭水化物の多い一群です。大豆は脂質が20%、タンパク質が30%と多く、ビタミンB群（B、B1、B6）、ミネラルや食物繊維、ポリフェノールなど機能性成分も多く含まれた優れたものなのです。味噌仕込みの度に口にする素直な香りと旨味のある煮豆と何とも言えないほんのり甘い煮汁は忘れられない味です。是非まだまだ続く味噌づくり（第2、第4土日開催）に参加して下さい。気軽にご連絡下さい。お待ちしております。自然栽培の大豆、お米の素材を活かし世界で一番美味しいオンリー1の天然醸造味噌を目指しています。夢は広がります。

・大豆と糍（3月4日）



・味噌だまづくり（2月24日）



メール yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp

携帯080-3080-3017