

2008年度大豆トラスト



徳島県生活と健康を守る会連合会

大豆畠トラストに参加を

大豆文化の国なのに、自給率はなんと4%!?

味噌、醤油、豆腐、納豆——日本の食文化は大豆文化といつていいほど、大豆は私たちにとって欠かすことのできない作物です。その大豆自給率はわずか4%、大部分をアメリカなどの輸入に頼っています。そのアメリカ産大豆の70%から組み替えられた遺伝子が検出され日本に運ばれています。食べたくないといつても自給率4%では食べざるをえない状況に私たちは迫込まれています。

唯一の解決策は、大豆の自給率を上げること

植物の遺伝子に微生物や魚など、種の壁を超えた遺伝子を組み込み、これまでになかった性質を付加する…遺伝子組換えの技術は、現段階で安全性をうんぬんできるようなデータはありません。遺伝子組換え食品「NO!」、無農薬の大豆を食べたい。

いま私たちにできることは、大豆の自給率を上げること。これは生産者に「作って」というだけでは実現しません。国産大豆を作り続けられる状況を私たち生産者と消費者が一緒になって作り出していく、その方法として考え出されたのが「大豆畠トラスト」です。

消費者が生産者の一定区画の土地にお金を出し、生産者とともに大豆を作り、出来た大豆を食べると言う運動です。

(1口10坪として4000円)

お金を出したからと言って手にする大豆の量の保証はありません。また、種蒔き、草取り、収穫、味噌作りなどを生産地へ行って生産者とともに汗を流す事になりますが、農業の現場を知り、生産者とのつながりを持てる事に消費者が魅力を感じて頂きながら運動を発展させて行きたいと思っています。

趣旨を御理解のうえ、私たち生産者と消費者と一緒に大豆をつくってみませんか?沢山の方々のご参加をお待ちしています。

目次

2008・07・03 (木)	大豆蒼まき	1
2008・07・04 (金)	大豆の発芽	3
2008・07・14 (月)	農業体験ツアーのチラシ	4
2008・07・21 (月)	区割りのご案内	5
2008・07・22 (火)	土寄せ	7
2008・07・27 (日)	区画割り当て	8
2008・08・01 (金)	徳島の産直	10
2008・08・04 (月)	立ち枯れ病が発生	12
2008・08・07 (木)	農水省交渉に	14
2008・08・16 (土)	大豆の花	16
2008・08・19 (火)	草抜き	19
2008・09・03 (水)	納豆の作り方	20
2008・09・07 (日)	莢(さや)が付く	21
2008・09・24 (水)	みかん狩りと鮎の塩焼き	23
2008・10・01 (水)	豆腐の作り方	24
2008・10・04 (土)	てるてる坊主	25
2008・10・05 (日)	雨の中ありがとうございました	27
2008・10・07 (火)	鮎ぞうすい	30
2008・10・18 (土)	守る新聞一面に	32
2008・11・13 (木)	手づくり味噌	33
2008・11・30 (日)	大豆の脱穀(だっこく)	35

2008・07・03 (木) —————

大豆種まき

大豆トラストがスタートしました。

梅雨の中休みの6月28日、大豆畑がやっと耕せるようになつたので、トラクターで畠を作り、ただちに種まきをしました。

品種は「ふくゆたか」です。

空模様が怪しいと思っていたら、種まきの後半には、濡れながらやつの事で種まきを終えることができました。



トラクターで畠づくり



種まき機で種をまく

2008年度大豆トラスト

2008・07・04 (金) —————

大豆の発芽

種まきした6月28日の夜から未明にかけての大雨でたたかれた土が、しっかり固まってしまいましたが、3日後の7月2日にかわいい双葉が顔をのぞかせ始めました。

大豆の生命力を感じさせる感動的瞬間です。毎日生え揃って来るのが楽しみですが、この双葉こそ鳩の大好物です、鳩に食われないようにしっかり管理していきます。



土の中からかわいい双葉が出る

2008・07・21（月）――――――

区割りのご案内

暑い日が続いていますが、皆さんお元気でお過ごしの事と存じます。

大豆の種まきから20日が過ぎました。この間、畝間に水を流したり、補植（大豆が生えてない所に植える）をしました。この後土寄せをして前半の作業が一通り終わります。今年は皆さんに作って頂く面積の区割りをして7月27日（日）にお渡ししたいと思っていますのでお繰り合わせご参加下さいようお願いします。

大豆畑トラスト立て札立て

とき 7月27日午前8時～



2008年度大豆トラスト

2008・07・22 (火) ——————

土寄せ

雑草が成長がかなり多くなり、27日まで置いておくわけにい
かず、とりあえず1回目の土寄せを行いました。

27日は2回目の土寄せをして、立て札を建てます。



2008・07・27(日)――――――

区画割り当て

暑いだろうと朝8時に集合したがすでにものすごく暑い。13人が参加しました。井上さんがピーチバラソルを用意してくれていました。あらためて大豆トラストの意義をお話され、名札を立ててさっそく土寄せしました。



2008・08・04 (月) —————

立ち枯れ病が発生

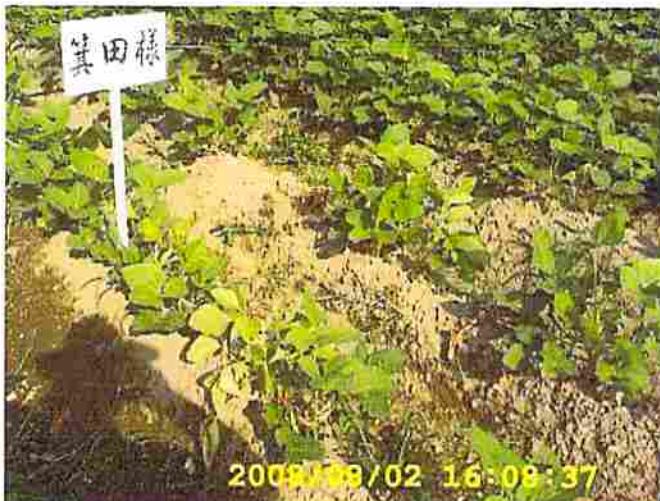
大豆畑トラストだより第3号

立ち枯れ病が発生

大豆の生育は順調ですが、ばつばつと立ち枯れ病が発生してきました。

特に多く発生しているのは「Aの甫区」の区画1の箕田さんの所です。そこで箕田さんには1の区画から3~4の区画に変わつてもらいました。この病気調べてみると「白絹病」とかで土から移る病気で発生したら直りません。

農業はやりたくないのですが、もう少し様子を見ながら対応を検討します。不思議なことに「Bの甫区」(区画20~35)には全く発生していませんのでご安心下さい。



2008年度大豆トラスト

2008・08・07 (木) —————

農水省交渉に



8月6日(水) 農水省との交渉に井上さん、貞元さん、井出さん、竹田さんの4名が上京しました。感想はのちほど。

2008・08・16（土）—————

大豆の花

大豆畑トラストだより（8月11日）

☆畠の間に水を流しました

☆大豆の花が咲き始めました

毎日暑い日が続いているがお元気ですか？私も毎日暑い暑いといいながら何とか頑張っています。

大豆もこの暑さに負けずにどんどん伸びて名札が見えなくなっていました、雨が降らないので土がからからになったので、昨日溝の間に水を流してやりました、この水を吸って又一回り大きく成長するものと思われます。

今朝見に行くと花が咲いている株を見つけました。去年より少し早いようです、今月いっぱい花が咲きながら成長していきます、紫色の小さな花です、また見に来て下さい。写真を撮りましたので見て下さい。



2008・09・07 (日) —————

莢（さや）が付く



大豆トラストだより第5号

8月いっぱい小さな紫がかかったピンク色の花を咲かせていた大豆が、小さな莢（さや）を付けはじめ、だんだん成長を始めました。

今年の大豆は種まきが10日ほど早かった為、その分一回り大きく育ちました。皆さんの名札もほとんど見えなくなっていました。

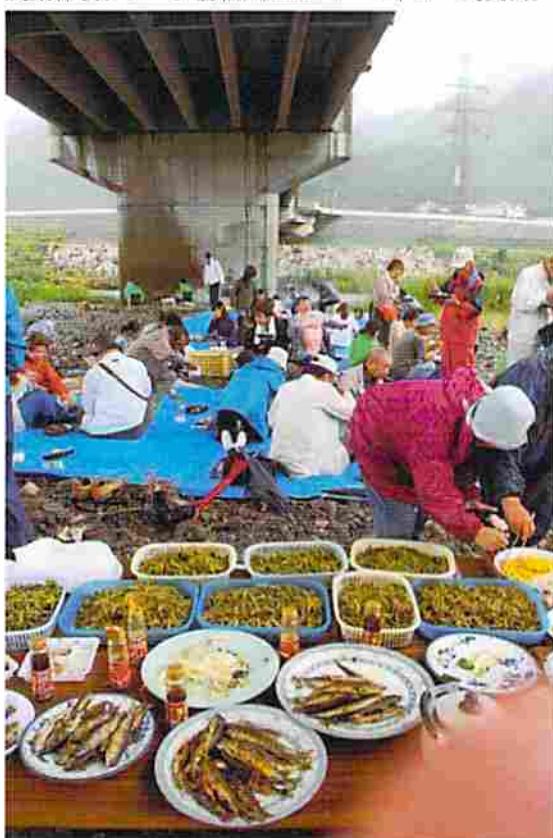
これでうまく大豆が実ってくれたら大豊作になりますが?、徒長（とちょう）といって実りが悪いことがこれまでに何度もありましたので心配です。そうならない為の肥料（リンサン）もしっかりやっていますので、今は大豆に任せて待つしかないのです。大豆作りの悩める季節です。

10月5日には枝豆交流会が計画されています、この日から以後は毎日でも枝豆採りに来てください、もぎたてのおいしい枝豆をしっかりと堪能して下さい。

2008・10・05 (日) _____

雨の中ありがとうございました

農業体験ツアー。勝浦川でのバーベキュー交流会。



あいにく雨の中、特に県外から大阪、京都、岡山のみなさん、
本当にありがとうございました。

雨対策が不十分で至らなかつたことが多々あったと思います。



2008・11・13(木)――――――――――――――――――

手づくり味噌

昨年収穫した大豆を使って今年の2月に造って寝かしてあった
お味噌が出来上がりしました。14キロあります。1年間使え
ます。



さっそく試食してみました。おかずにつけるくらいおいしい
です。



2008年度大豆トラスト

2008・11・30（日）————

大豆の脱穀（だっこく）



大豆の脱穀日です。晴天の中、22人が参加して10時から始めて夕方5時までかかりました。

2008年度大豆トラスト
著者：徳島県生活と健康を守る会連合会
発行日：2009年01月05日

発行所：Obunest
©2006 EAST Co., Ltd./Obun Printing Company, Inc.
運営：イースト株式会社
<http://www.est.co.jp/>
PDF変換：欧文印刷株式会社
印刷・製本：欧文印刷株式会社
<http://www.obun.jp/>

乱丁・落丁本は、ご面倒ですが下記のアドレスにご連絡ください。
mybooks_info@est.co.jp

200901050310-p007-75C325

まーちゃんの牟岐通信

徳島県の牟岐町で、看護師として頑張っています。

プロフィール +

藤元 雅文

あなたも納豆をつくりませんか 食いしん坊より

今日は、納豆好きのあなたに、食いしん坊が簡単にできる納豆作りをご紹介します。 😊

用意するもの

大豆 500 g (私の場合は1週間分)

納豆菌 (ネットで買えます)

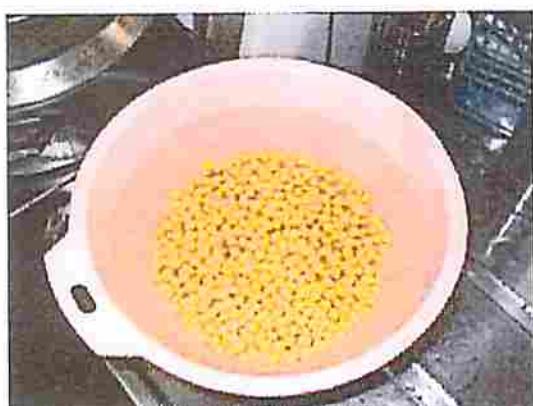
熱源 (我家の場合は電気コタツ)

圧力釜 (あればはやい)

タッパーなど

一昼夜 水に浸けます

何倍にも膨らみます



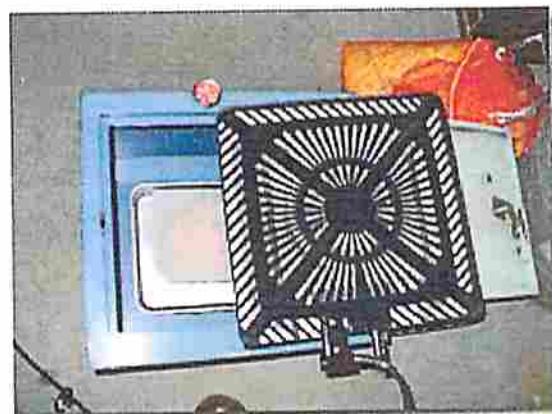
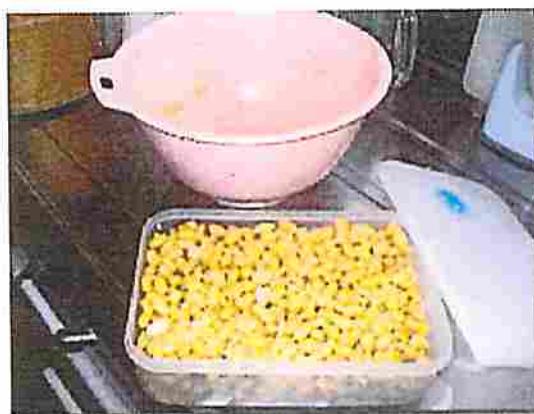
沸騰したら火を小さくし30分で蒸しあがり

納豆菌 さじ一杯



納豆菌を混入しタッパーに入れる

我家の納豆製造機



40度を24時間保ちます



タッパーに小さな穴

我家の納豆製造機は、スチール製の小さなロッカー（廃品利用）、

熱源は電気コタツの熱源（量販店で購入）を利用しています。

また、納豆作りには温度とともに、適度の湿度、酸素が必要なので、

タッパーに小さな穴を開けたり、湿度を保つために水を入れた容器の中にタッパーを浸けています。



200901050810-p007-75C325