大豆だよりその2
2010

甘くて美味しい大豆たち
今年も 栽培期間中 無農薬で育ちました

2009. 初夏

6月15日に、昨年自園でとれた大豆を使って種まき。種は、蒔いて芽を出し、またそこから種を取って蒔いて…を続ければ続ける程、自分が育った環境（気候、温度、雨の頻度etc）をよく記憶して、それに馴染みます。
市販の種の生い立ちはなかなか分かりませんが、自家採種したものは安心して使えます。

2009. 夏

本葉が揃う6月末までは順調でしたが7月からキョーフの長雨に突入… どよ〜ん
葉はずっと淡い色のまま、濃くなって行きません。常に水は多過ぎ、日光は足りず、成長できない状態です。水はけが良くなるよう、畝間をせっせとこしらえた努力空しく、結局、7月の1ヶ月間は目に見える成長なきまま過ぎ去ってしまいました。しかも既に花芽がぽつぽつ…このまま花が咲き、ちょろっとだけ実ができて、成長は終わってしまうのでは!?
ガ〜ン！ 数々の不安!!

2009. 晩夏

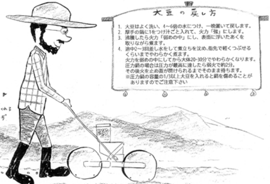
もう今年はアカンかも…としょんぼりしていたのが一転。
8月に入ると雨がピタリと止みました。すると大豆の葉もわさわさ〜という具合に繁り始めたのです!!!
しかも木酢液を水で薄めたものを忌避剤（虫除け）として撒いたのが功を奏し、虫害も病気も去年より少ない♥
猛暑の好天が味方となった、まさかの巻き返しぶりにやんややんや♪ 去年より粒揃いの器量良しです。

2010. 立春

風味良く仕上がるよう、機械による強制乾燥ではなくじわじわと自然乾燥… 2月にようやく仕上がりました。味も上出来♥
「終わり良ければ全て良し」でありました。 めでたしめでたし。

大豆作りのきっかけ

「それまで田んぼだった所で大豆を作ると、元々水をはっていた場所なので雑草が生えにくく、しかも稲が吸えなかった栄養を大豆が吸えるので肥料いらず、その上、翌年水田に戻すと雑草が減る。」という耳より情報を聞き、2008年「ヨッシャ、いっちょやってみよう！」



このマシンは「種まきごんべ」▶
押してゆくだけで穴を掘り、
種をまいて上から土をかぶせてくれる
優れモノです。しかも燃料要らず

大豆の戻し方

1. 大豆はよく洗い、4〜6倍の水につけ、一晩置いて戻します。
2. 厚手の鍋に1をつけ汁ごと入れて、火力「強」にします。
3. 沸騰したら火力「弱めの中」にし、表面に浮いたあくを取りながら煮ます。
4. 途中2〜3回差し水をして煮立ちを沈め､指先で軽くつぶせるくらいまでやわらかく煮ます。
   火力を弱めの中にしてから大体20-30分でやわらかくなります。
   圧力鍋の場合は圧力が最高に達したら弱火で約2分。
   その後火を止め蓋が開けられるまでそのまま待ちます。
   ※圧力鍋の容量の1/3以上大豆を入れると鍋を傷めることがありますのでご注意下さい

選別について

ご予約案内等でお知らせしましたが、今回の大豆は機械選別のみで手選別を省いているため、虫食いなどのＢ品が多少混ざることがあります。

ごくまれに極端に干からびた豆がわずかに混ざることがありますが､それ以外は問題なく召し上がっていただけます。

善積農園 TEL / FAX 0265(83)1674
〒399-4301長野県上伊那郡宮田村3180-4
ホームページアドレス：www.yoshizumi-noen.com

賞味期限

冷暗所保管にて２０１０年６月を目安にお考えください。
●豆知識…大豆を一升瓶に入れ､唐辛子を少量入れておくと虫がつきにくいと言われています。