大豆だより その4
2012

甘くて美味しい大豆たち

今年も栽培期間中無農薬で育てました

2011 初夏

6月10日に、昨年収穫でき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り蒔いて…を繰り返すほどに、育った環境（気候、湿度、雨の頻度など）をよく吸収して、その土地によく馴染みます。

2011 夏

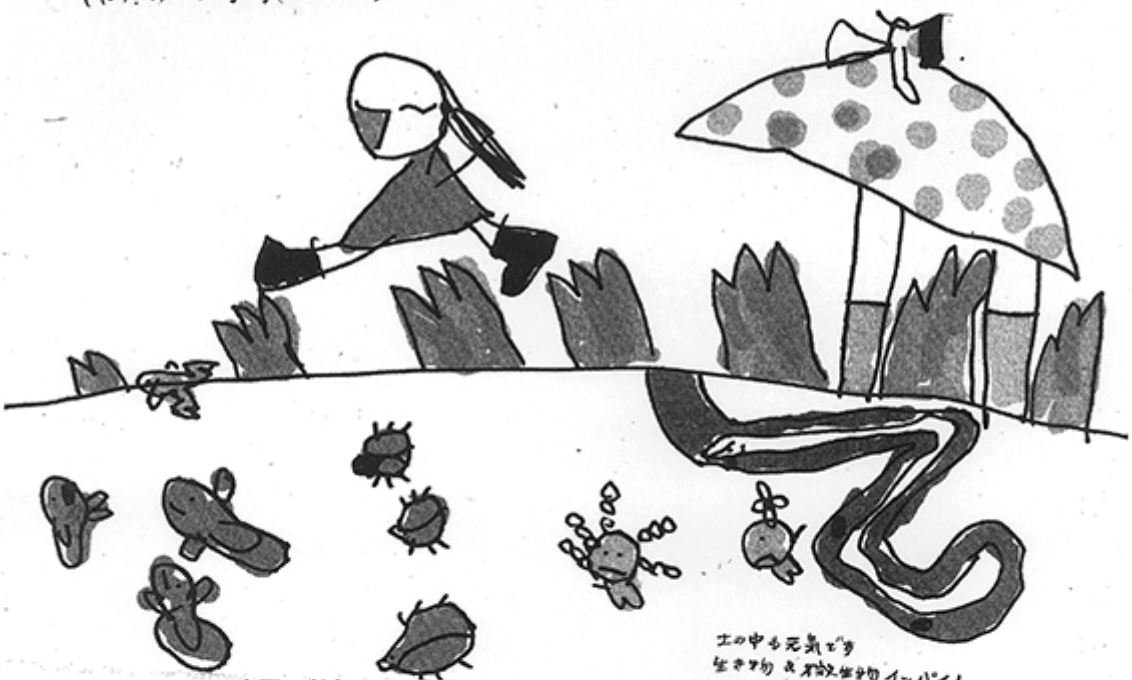
除草機に「畝トリマー」（駄ジャレ!?）が仲間入り。草を削り取る、なかなかの優れもの。草取りが大分楽になりましたが、やはり、けっこう時間がかかります…

2011 晩夏

せっかく実った豆を食べまくる憎いヤツ。カメムシを予防すべく、いろいろ試行錯誤の結果に、ニンニク、トウガラシを木酢に浸けこんだ強烈なニオイの液を薄めて畑に巻きました。

2012 立春

風味よい仕上がりを目指し、機械による強制乾燥ではなく、ゆっくりと自然乾燥…
皆さまお待たせしました。ようやく出来上がりです。日本人の食の原点である「大豆」。じっくりお楽しみ下さい。



大豆の煮方

1. 大豆はよく洗い、4~6倍の水につけ、一晩以上置いて戻します。
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

※沢山煮てからジップロックに入れ、冷凍しておくと便利です。煮物等に使うときは凍ったまま料理できます。

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。

賞味期限

冷暗所保管にて2012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。

善積農園
TEL 0265(83)1674 FAX 0265(96)0680
〒399-4301 長野県上伊那郡宮田村3180-4
www.yoshizumi-noen.com