ほっくり美味しい大豆たち

今年も栽培期間中 無農薬で育てました

2013　初夏

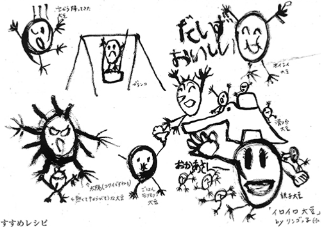
6月　日に、昨年自園でとれた大豆を使って種まき。毎年、自園の種をとり、それを蒔いて…を繰り返すほどに、育った環境(気候、温度、雨の頻度など)をよく記憶して、その土地によく馴染むと言われています。
また、大豆は毎年同じ畑で作ると連作障害(土によくないものがたまる)を起こすため、毎年、場所を入れ替えて作っています。

2013　夏

除草機に「草ストリマー」(駄ジャレ!?)が活躍。草を刈り取る、なかなかの優れモノ！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…。

2014　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…ようやく完成です。我が家ではお味噌を作ってカレーや煮物にも入れて…と色々楽しんでいます。皆さまの食卓で、善積大豆を喜んでいただけますように……


空から降ってきた大豆
ブランコ
太陽(コワイですねぇ)
←熱くて汗がでそうな大豆
ごはんモリモリ大豆
だいず おいしい!!
オイシイ大豆
滑り台大豆
おかあさん—
親子大豆

「イロイロ大豆」
by リンゴッ子(小1)

おすすめレシピ

「大豆の麹合え」消化吸収が抜群。こうじのほんのり甘い味。

煮汁ひたひた程度でやわらかく煮上がった大豆が人肌くらいに冷めてから、麹を加えて一晩以上置く。お好みで塩を少量加えても美味です。煮大豆そのままを食べられない方におすすめ。

「大豆の甘辛揚げ」お子様＆おつまみにも◎

材料…戻した大豆220g・片栗粉・★しょうゆ・砂糖各大さじ2★酢大さじ1
①大豆の水煮に片栗粉をふるう。(大さじ2〜)
②多めの油をしき、中〜強火でフライパンを揺すりながら大豆を炒める。
※焦げ目がつくまで5分〜しっかり炒める。箸は使わず。
③★を混ぜ、炒めた大豆を入れ和える。
※フライパンには入れず、別容器にタレをつくり、そこに大豆をいれる。
(甘辛揚げレシピはクックパッドより引用させていただきました)

選別・紫のシミ付きについて

ご予約案内等でお知らせしましたが、大豆は機械選別のみで手選別を省いているため、虫食いや紫のシミ付き等の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2014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
ホームページアドレス　www.yoshizumi-noen.com

facebookもやってます！