大豆だより No3
2011

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

これまでで一番★豊作♪上出来！

2010. 初夏

6月11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、温度、雨の頻度など）をよく吟味して、その土地によく馴染みます。

2010. 夏

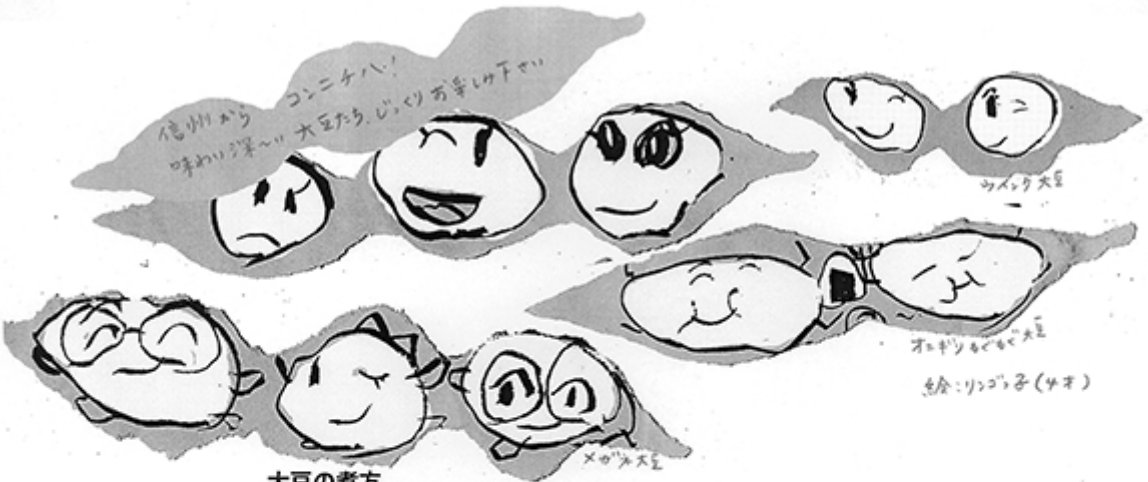
2年前の切ない記憶を思い起こすと、7月中はずっと雨、水はけ最悪・お日様不足で成長がぴたっと止まってしまい、ハラハラでした。
今年はそうはさせへんで!!! ということで、種まき前に畝をせっせとこしらえ、雨対策は万全！備えあれば憂いなし♪それなりに雨が降ったけれどよく育ちました。ただ、畝をこしらえると耕運機が使えないので草取りは実に厄介です。田んぼ4往復がピーピー（4時間弱）を3回繰り返して何度も草刈り。その甲斐あって、割とほぼ完璧に抑えられました。
バンザイ!!

2010. 晩夏

去年の夏は、気が遠くなるような猛暑でしたね。信州の夏もちっとも終わらず、9月に突入しました。雨も少なく、8月に咲くはずの花芽がとんでしまった大豆畑もあったとか…。でもうちの大豆畑は田んぼ跡、土に保水力があるので、むしろバテ気味より元気でした。ホー

2011. 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…。
皆さまお待たせいたしました。ようやく出来上がりです。猛暑に負けず、お日様の光を味方につけた"当社過去最高史上最高大豆"（ってまだ3年ですが）お味も濃くて美味しいです！お味噌に、煮物に、カレーに…どうぞお楽しみ下さい。



絵：リンゴっ子（サオ）

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。

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

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2011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。