

# 大豆 しんぶん 100

NPO 法人 大豆 100 粒運動を支える会  
 会長 辰巳芳子  
 事務局 〒248-0013 神奈川県鎌倉市材木座 1-12-25  
 齋藤 彰方 FAX 0467-23-8308

新しい年が明けました。大豆 100 粒運動も小学校から高校まで大きな広がりを見せています。子どもたちにかげがえのない大豆を手渡し、いのちのもろさを伝えていくために、今年もよろしくお祈りします。



写真左から新たに幹事になられた磯貝剛成さん（とうふプロジェクトジャパン）、辰巳芳子会長、山下啓義代表幹事、東田和久幹事。大豆 100 粒運動 for ハイスクールへの取り組みについて熱心な話し合いを進めています



今年度の神奈川県での「大豆100粒運動」は、約200校で種まきが行われました。今年度は横浜市を中心に参加校が約100校増え、プラントターで初めての大豆チャレンジ、という学校が多くあ

## 大豆のミニ授業、開催！



辰巳芳子

新年のおよろこびを申し上げます。

新年の祈りの最大は、この国が、戦争にまき込まれず、

「平和」を堅持なし得ることです。

この基盤なくしては、何事も、どのような努力も空転します。

皆様と御家族の「御無事」を切に祈っております。

大豆の子どもたちのためにも

祈っております。

りました。

栽培するのは一人ほんの数株ずつでも、大豆について知りたい！という熱意はたつぷり。いくつかの学校から「大豆100粒運動」について直接子どもたちに話してくれませんか、という依頼があり、横浜市内の2校・3クラスの3年生に「ミニ授業」をしてきました。

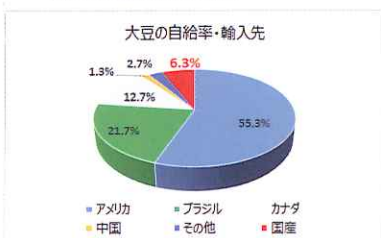
「100粒」の意味や、大豆がさまざまな食品に使われていることなど、みなさん熱心に話を聞いてくれましたが、中でも大豆をはじめとした食糧自給率、日本の荒廃農地の面積（平成26年度約27・6万ha、神奈川県の面積は24・1万ha）、農業従事者の平均年齢（平成28年度67歳）のデータには、驚きの声があがりました。大豆の小さな一粒から子どもたちの興味関心がぐんぐん広がっていくことが感じられ、胸躍る体験でした。

紹介したデータには、先生方も熱心に聞き入ってください、私も下調べの中で新しい発見がたくさん。中でも、かつては主要な大豆輸出国だった中国が、今や一大輸入国になった事実には、「わずか30年で世界は大きく変わる」「この先30年どうなるか、自分は何をすべきか」を考える必要性を突き付けられた気がします。

大人にも子どもにも、大豆がもたらす実りは大きいなと感じた秋でした。（幹事・種子島幸）



大豆の授業を元にした学習発表会も。給食の中の大豆、大豆のルーツなどを調べて発表されました



\* 自給率データ：平成25年農林水産省



本年も佐賀県鳥栖市の弥生が丘小学校で、大豆の栽培を授業で実施していただき、12月2日には味噌づくりの実習を行いました。

森光商店から大豆についてお話をし、地元の味噌メーカー・有限会社カネダイさんに、紙芝居を使って味噌についてのお話を聞いていただいたあと、みんなで味噌づくりを行いました。

お話の時には真剣に聞いてくれ

## 味噌汁に「おかわり！」の行列

### 佐賀県鳥栖市弥生が丘小学校で味噌づくり

子どもたちも、お母さんたちが前日仕込んで茹でておいてくれた大豆を手袋をしてつぶす作業になると、みんな笑顔で楽しそうにしゃべりもしながらやってくれました。

カネダイさんが調理台を回りながら「おいしい味噌にするには

心を込めて大豆をつぶすことが大切ですよ」。

食べ物の大切さを伝えてくださっているなあと感心しました。大豆をつぶして、塩を入れて混ぜて、麴を入れてまた混ぜて……。子どもたちは元気がいっぱいになってくれました！

毎年5年生の4クラスを2班に分けて、1日2回の授業をやっているのので、カネダイさんもお母様

### 方も（私も）先生方も大忙しですが、子供たちと触れ合っていて心地よい時間が過ぎていきます。

最後には、カネダイさんが用意してくれたお野菜のいっぱい入った味噌汁を全員でいただきました。中にはおかわりで並ぶ子どもの姿もありました。

（会員・森光商店 樋口孝介）



## 「油揚げを見る目が変わった！」

### 北海道真狩高校で、油揚げづくり

平成28年10月20日、北海道真狩高校にて大豆100粒運動 for ハイスクールを行いました。この日は大豆を収穫する予定でしたが、あいにくの雨で収穫作業はできませんでした。

その代わりにこのプロジェクトに合わせて開催している豆腐マイスターの講義を2時間行わせていただきました。

1時間目は、豆腐や大豆についての基礎知識の復習。前回、前回と学んだ、大豆の違いや凝固剤

## 大豆100粒運動 for ハイスクール



一番乗りで始まった北海道の真狩高校。大豆畑はおよそ2反の広さ。60kgの大豆の収穫を終え、これからのステップに期待が高まります

の違いなどについて学びました。

2時間目は場所を移して家庭科室へ。今回は、北海道伊丹食品さん、京都久在屋さんに油揚げをつくる生地を送っていただき、チームに分かれて油揚げを揚げる体験をしました。

「油揚げって何分くらい揚げると思う？」という質問に対し、大体が、1分〜5分という回答。

実際には20〜30分かかります。油揚げ一枚揚げる大変さ、そして出来立ての油揚げの美味し

さを体験した生徒からは「油揚げを見る目が変わった！」との感想をいただきました。

授業終了時には、少し雨が上がつっていたので大豆畑に出て、大豆を1本ずつとってみました。しっかりとした大豆が出来上がっている生徒も私たちも感動。この大豆で美味しいお豆腐をつくらう！とみんなで誓って、この日の実習を終えました。

後日、地元農家さんの指導のもと、大豆の収穫を行い、約60kgの大豆が収穫できたそうです。2月には地元のお豆腐屋さんで豆腐をつくってもらう予定です。また自分たちでも手づくり豆腐に挑戦する予定です。

（幹事・とうふプロジェクトジャパン 磯貝剛成）





鹿児島県、農業高校の先生、豆腐マスターのみなさんによる「旗揚げ」の様子

前号と今号でお伝えしているように、昨年春から北海道真狩高校で大豆100運動が始まりました。農業を学ぶ若者たちに大豆を育て親しんでもらい、地域のお豆腐店と連携して商品化しよう！という取り組みは、日本豆腐マイスター協会の全面協力で実現したものです。

2017年から、この希望に満ちたプロジェクト「大豆100粒運動 for ハイスクール」をさらに広げるべく、各地の「お豆腐屋さん」たちの活躍が始まりました。日本人の食生活と農業の危機・世界的な食糧事情の激変を救うのは、豆

## 北陸から鹿児島まで、お豆腐店の活発な活動が始まりました

腐の力だ！と立ち上がった志高いお豆腐屋さんたちが、この春の種まきを目指してすでに活発な動きをご報告くださっています。

まずは北陸・富山から。高岡市の上口屋Japanの上口周作さんは県内5校の農業高校のうち3校にアプローチ、足を

運んで運動の趣旨をお伝えし、反応は上々とのこと。教育課程に大豆栽培がなく、当然圃場（畑）も確保できていないので、ま

ず100キロの大豆収穫を目指して働きかけが始まっています。富山にも良質な在来

大豆があるそうですので、大豆復興の足掛かりとしても期待したいところです。

宮城県亘理郡のとうふ処豆達人の藤原竜二さんの地元・亘理高校はすでに大豆栽培・豆腐作りも行っているという先進校！豆腐店での製品化が可能な量に栽培拡大をめざしつつ、豆腐作りへの協力が始まりそうです。

もう一校は宮城県立農業高校。東日本大震災で被災したため仮設

### 大豆 100 粒運動 for ハイスクール

校舎での授業が行われているようですが、そんな中でもできる限りの協力を確約いただいたとのこと。さらに、1月に行われる宮城県の全農業高校7校の農場長の会合に参加し、全農業高校にプロジェクトの趣旨説明をする予定だそうです。

宮城県では、豆腐商工組合青年部全員で協力体制を組織み、大豆問屋・JA・大豆生産農家も巻き込んで進めていきたいと意気込みを話してくださいました。

次に四国徳島県。村のおつさん豆腐で知られる桑原年朗さんからは「城西高校で一反（品種にもよりますが約150キロ収穫可能）栽培確約！」との一報が入っています。枝豆までは栽培経験があり、地元の豆腐マイスターさんとの連携もぼつちりのようです。

ぐんと南に進んで鹿児島県！薩摩川内市のくすもと食品・北野広さんからは、実に心強い「旗揚げ集会」の写真とともに加世田常潤高校、市来農芸高校の賛

同が得られた、との報告をいただきました。鹿児島県内の約10校の農業高校を順次リサーチして行きたいとのこと。品種は九州ならではの「フクユタカ」と「クロダマル」を予定しています。

昨年10月の豆腐マイスター協会設立一周年パーティーでの「大豆100粒運動 for ハイスクール キックオフ」からわずか

2か月でこれだけの広がり。お豆腐屋さんたちの熱意と行動力に胸が熱くなります。名前の挙がった各高校を調べてみると、高校独自の「直売所」を持つていたり、「農業経営者としての理念セミナー」が開かれていたり、戦国時代の学問所にルーツを持つ歴史ある学校だったり。それぞれ特色があり、各校でどんな実りをもたらしてくれるか、期待が高まります。（種子島幸）



今日の地豆腐 久在屋オンラインショップ

www.kyuzaya.com

### 大豆 100 粒運動イチ押し！ 其の1：京の地豆腐 久在屋 「はんなりもめん」

今号から始まりました、大豆100粒運動を支える会おすすめの商品を紹介するこのコーナー。第1回は、京の地豆腐久在屋の「はんなりもめん」です。特徴は国産の地大豆（在来品種）を贅沢に3種類ブレンドしていること。旨みと甘味と香りが生きています。なんといっても後味の香ばしさは格別。「お豆腐の香ばしさって？」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、「はんなりもめん」には、地大豆ならではの力強さ、そこから立ちのぼる香ばしさがあります。

まずは何もつけずにその風味を味わってください。湯豆腐のときに沸騰は禁物。2〜3分温める程度でお召し上がりください。ぜひ一度ご賞味を。

\*1丁(380g) 475円(税込)



「福士農園 青森大豆だより」⑧  
相模原市立中野小学校の土寄せ報告から

福士 武造

連載  
コラム

今回は、昨年中野小学校から送られてきた「土寄せ」の報告から、過去の記事でもお話しさせていただいている「初期生育」「根の量」「根粒菌」などのキーワード、元氣いっぱい大豆を育てるポイントを紹介してきたいと思います。

6月の終わり頃だったでしょうか。写真①がfacebookに投稿されていたのを見て、土寄せをアドバイスさせていただきました。

【土寄せ（培土）】のポイント  
・適度な気密性を作ること  
・適期（1回目＝本葉1葉目）に作業すること  
・天気も大事

適期にできれば他の草も早めに抑制できます。うまくできれば、生育初期の発根、根粒菌の着生で、その後の順調な生育につながります。

写真②は枝豆の時期のもの。左側2本が培土したもので、右側2本がしていないものです。見てわかる通り、左と右では根の量・根粒の付きが全然違います。

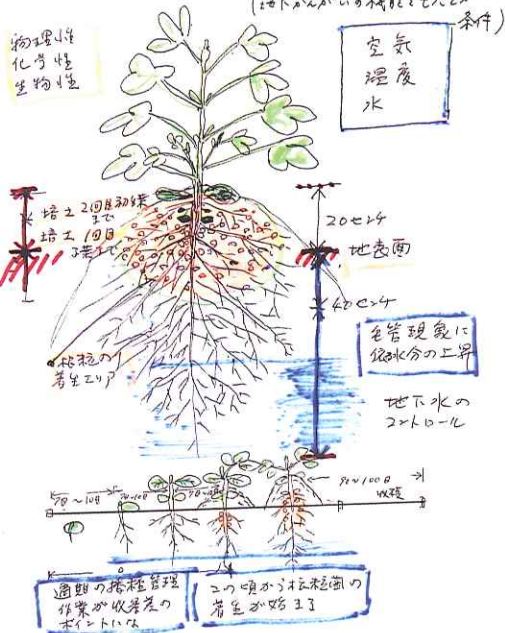
なので、培土により、土の水分・通気性が彼らにとってちょうど良くいった部分は根粒が付いたということになると思

います。もちろん、培土をした一本一本の中でも、作業の仕方・その土の状態等での出方・根粒の付き方が変わるといことですね。これからやる方はぜひこのあたりも観察してやってみてください。

私が書いた生育のポイントのイラストも出しておきますので、なかなか難しい内容かもしれないですが、今回の記事と合わせてみなさんの学校での取り組みのヒントにしてください。ここに書いてあるキーワードをインターネット等で調べていくとおもしろいと思いますよ。

昨年も熊本の大地震や台風による水害……異常気象が起っています。農家も、作物に物によりませんが、収穫を心底喜べた人がどれほどいたでしょうか。私も収穫前の大豆に雪が降り、天候回復を祈り神頼みでした。なんと晴れ間を見て収穫できましたが、無理な作業で収穫ロスや品質低下が出ました。でも廃棄するしかない農家もいることを考えれば、自然相手の農業、ただ感謝のみです。その他貿易外交の問題などありますが、本年も頑張りますので、どうぞよろしくお願いたします。

大豆の初期からの生育促進 根量 根粒菌の着生する条件作り



土寄せをした左側2本。右側に比べ根の量、根粒菌に明らかな違いが

中野小学校のFB投稿。土寄せがされてい



会員からの報告  
「手塩にかけた豆料理」  
南会津で自然農を営む馬場浩  
さんからお便りが届きました。

「馬場さんの大豆や米って、おいしいの？」と聞かれると私はこう答えます。「あなたの舌やあなたの頭が何と云うからではわかりません。でも、あなたからでは確実に喜びますよ」と。

昔、野菜は買ってくるものじゃなく、畑でつくるものでした。買ったほうがきれいで安いかもしれませんが、でも、私は自信を持っていのちを守る食べものをつくっています。2月、立春には同じ会場で味噌づくりの会を開催する予定です。

(会員・馬場浩)

上：黒豆でつくった豆腐  
左：会津地方に伝わる打ち豆

昨年10月、福島県有機農業ネットワーク主催で豆腐づくりや打ち豆を体験してもらったイベントを東京都国立市で開催しました。雪の深い南会津では大豆は昔から重要なタンパク源。冬になると家々から打ち豆の音が聞こえてくる、大豆に頼ってきた地域です。日本の大豆の自給率はわずか6%。辰巳芳子先生が仰るように、大豆は日本の食を支えてきた大事な農産物。その大切さを伝えるとともに、たまには家族で豆腐を手づくりしてほしい、手塩にかけた料理でお子さんを育ててほしい、という思いをお伝えしたいと思いました。

会場として協力してくださった「つなぐごはん まんまる食堂」さんは助産院直営のレストラン。当日は小さなお子様と一緒に御家族で参加してくださった方も多くありました。

まずは炒った地大豆をそのまま味わっていたら、黒豆で豆腐をつくり、にがりを加えて「黒豆豆腐」をつくりました。有機ネットの農産物を使ったランチを提供していただいた後は、「打ち豆」体験に紙芝居もやりました。

私が有機無農薬の野菜をつくるよう

