



イベント案内

～みそづくりのご案内～

1月14日(土)・15日(日)午前10:00～午後3:00 恒例!

味噌づくりの日時です

大豆の国内生産

大豆の自給率は平成6年に食用で10%におちこんだ後、少しずつ回復し、平成11年は18%、12年は23%と伸びてきています。ただ、お米の減反にともなう転作の奨励金がでていたこともこの伸びの背景にありますので、奨励金がなくなってからはどうなっていくのでしょうか。有機大豆に至っては0.9%という自給率です。来年から守る会の会員農家が有機大豆の大増産に取り組みます。ご支援下さい。

味噌の効き目

大豆に含まれるサポニンという成分に着目し、民間稲作研究所ではくず大豆を田植え後のたんぼに撒いて雑草を抑える方法を行なっていますが、このサポニンやレシチンといった成分は人体にとっても、コレステロール低下、動脈硬化の防止、肥満防止などの効果があります。また、味噌は抗ガン作用があるといわれていますが、他にも整腸作用があったり、成人病予防や高血圧・老化の防止に役立つそうです。

みそ作り当日について

みそを仕込んで三々五々解散という流れでやってきましたが、今年は育てる人と食べる人との交流の場として行ないたいと思います。よって下記のようなものになる予定です。

午前中：みそ作り 昼食 午後：みんなでわら細工を作ろう。

指導者 増山栄・角田杭一・稲葉政一氏
作成するもの 縄・俵・わら座布団など

他に研究所スタッフ柳沢さんの「あら簡単。自宅でできる納豆の作り方」講習も予定中。

味噌のつくりの方は“日本の稲作を守る会”附属農場と杉山農場の青大豆(無農薬・無化学肥料)を使います。申し込み量の制限はとくにありませんが、状況を見て変更していただく場合はご連絡いたします。また、自分で味噌をつくりたい方、当日参加できない方にも青大豆、塩、こうじをお分けできますので、ご注文下さい(送料は実費)。

平成17年産・稲葉農場の無農薬無化学肥料の黒大豆については当日、お豆腐にして販売する予定です。当日はおもち・豚汁・甘酒など(なるべく県内産の無農薬のものを使用します)をご用意できると思いますので、お楽しみに。暖かい格好でお出かけ下さい。

日時：1月14(土)15日(日) 両日ともAM10:00~PM3:00

場所：栃木県上三川町下神主 守る会附属農場 (最寄り駅 JR東北線石橋駅)

費用：参加費 1人 1,000円(子供 500円) + 味噌のキ口数 × 800円

用意するもの：レジャーシート・(いす)・タオル・上ばき(スリッパ)・

味噌を入れるタッパー(縦長のものがよい)または 味噌がめ

申込み方法：申込書に必要事項を記入し、郵送かFAXでお送り下さい。

返信先 〒329-0526 栃木県河内郡上三川町鞆堂72 Tel/Fax 0285-53-7093

〆切り：平成14年 1月 6日(月)必着

定員：各回とも30名(定員になり次第締め切らせていただきます)

会場のご案内



上三川
園駐車場

会場：ゆう
きがおか団
地東側のテ
ントハウス

電車：石橋駅からは
車で7~8分です。
バスはありません
ので迎えに行きま
す。
090 2206
6425にお電話
下さい。

当日販売する安心・安全の農産物

青大豆 - 生産者：稲葉農場・杉山農場産（完全無農薬大豆）	300g	200円
麴 - 日本の稲作を守る会生産者のブレンド米を使用	500g	300円
自然塩 - 海の精	100g	200円

その他販売品（生産：守る会付属農場）

黒米（ジャポニカ）	200g	400円 （通常価格500円）
黒大豆 <u>事前申込みのみ</u>	300g	300円
黒大豆よせ豆腐 <u>当日直売のみ（各日20丁限定）</u>	1丁	300円

原木しいたけ
