

大豆、 枯れて輝く

何千年にわたり人に力を与えてきた大豆。
その輝きに、私たちはどのくらい気付いているのでしょうか。
北の大地で風を受けながら、
大豆を育てる平譚優さん（北海道幕別町）を訪ねました。

葉が落ち、茶色に染まったさやの中に、新たな
生命として宿る大豆。畑で太陽と風に当たる姿
は、黄金色の輝きを放ちます。

厳しさが力になる 北の農業

4000年の歴史上 岐路に立つ大豆

カラカラ、カラカラ……。風が吹くと、黄金色に輝く畑に軽やかな音が響き渡ります。「いい風だね。大豆が乾燥するには、湿度が低い風が必要なんです。この音は、水分量が減ってぎゅっと小さくなった大豆が、さやの中で揺れている音なんです」。風になびく大豆畑を見つめるのは、大豆の生産者・平譚優さん（北海道幕別町）です。

大豆は、4000年以上前から中国で栽培され、日本には約2000年前に伝わったとされています。豊富な栄養素を含み、昔から栄養食・保存食として重宝されてきました。味噌や醤油、豆腐、納豆など、日本の食文化の形成にも欠かせない大豆は、今日に至るまで私たちの食を支えています。

しかし、長い歴史を持つ大豆は今、岐路に立っています。国産大豆の自給率はわずか7%で、ほとんどを海外産のものに頼っています。その中には、日本への輸入が許可されている遺伝子組み換え大豆がある可能性も否めません。また、2017年4月、「主要農作物種子法」の廃止法案が成立しました。大豆を含む穀物の種子の価格が不安定になり、出回る品種が少なくなるといわれ、これまで食べていた大豆が食べられなくなる可能性もあるのです。

目まぐるしい変化の中にある大豆の国内生産を支えているのは、全国の収穫量のうち約3分の1を占める北海道です。平譚さんは、広大な畑が続く北海道十勝平野の南西部に位置する幕別町で、35年以上農業や化学肥料を使わず、大豆をはじめとしたさまざまな品種の豆や野菜を育て

ています。自然乾燥で一層引き出された大豆の味わい深さには、生きる力が秘められています。

北の地を 力強く生き抜く

茶色のさやをパキッと割り、出てきた大豆を平譚さんは口に含みまじらせた。「こうやって噛むと大豆の水分量、つまり乾燥度が分かかります。ぐにやっとなら約20%以上、カリツとしたら約15%。日高山脈から吹き下ろす乾燥した風が水分量を減らしてくれれます。雪や雨、霧はもちろん、風があっても太平洋からの湿度が高い風ではだめ。豆の中でも大豆は水分量が変わりやすいので、収穫するタイミングは天気と大豆の状況次第です」

一般では、大豆の水分量が20〜25%もある早い時期に収穫し、機械で乾燥させることが少なくありません。一方、平譚さんは、水分量が約15%になるまで風に当てながら、畑でじっくりと大豆を自然乾燥させます。「大豆は土から栄養をしっかりと吸収してうまみを蓄えます。機械乾燥では風味がとんでしまうことがありますが、自然乾燥ではうまみと香りを生かすことができます。早く大量に生産できる機械乾燥も便利だけど、やっぱり自然乾燥だね」。寒いけど風が吹くと嬉しくなると平譚さんは話します。

実はこれまで、枝ごと刈り取って畑に積み上げておく伝統的な「にお積み」で自然乾燥を行ってきた平譚さんですが、今は畑の様子が変わります。「近年、北海道向けの農業機械の改良が進み、米に加えて豆と小麦にも対応できる収穫機が登場したんです。自然乾燥は続けつつ、収穫時の労力を軽減できるようになりまし



1 自宅の隣りに平譚さんが建てた豆の選別・出荷小屋。「マイナス10℃くらいだと指がかじかんで動かなくなる時もあるけど、豆の音を聞くとほっとするんだよね」。
2 選別機から出る風を手動で調整しながら、大豆を最後まで自らの目で見守る平譚さん。



「豆は捨てる場所がないよ」。枝やさやが土壌に混ぜ込まれ、肥料になります。



収穫を行う息子・健一さん(左)を、平譚さん(右)はじっと見守ります。

広大な大豆畑で収穫機を力強く走らせさせます。収穫するタイミングはその日の天気と大豆の状況で決まります。



COLUMN 大豆と種子法

「どうすることもできないくらい、これからどんな状況になるか分からないね」。2017年4月に廃止法案が成立した「主要農作物種子法」(以下、種子法)について、平譚さんは不安を隠せずにいます。種子法とは、米や大豆、麦など主要農作物の種子を安定的に生産・供給するためのもの。この法律のもと、日本では地域ごとの風土に合った種子を農家に安定供給してきました。しかし、民間企業の種子事業への投資を阻害しているとして廃止が決定。種子の価格が高騰し、地域に根付いた作物の種子が維持できなくなることで、出回る作物の品種が少なくなり、さらには、世界の種子市場を独占する遺伝子組み換え企業の影響を受ける可能性もあるといわれています。今まで食べていた大豆やお米が食べられなくなるかもしれない。種子法の廃止は生産者だけでなく、消費者にとっても大きな問題です。

この時季だけの取り扱い
北海道十勝
平譚さんの味噌用大豆1kg
1191 1kg 818円(税込883円)

※同時配布のカタログ『ツチオーネ』104号と別チラシも合わせてご覧ください。



Photo: Taro Terasawa Text: Maiko Oasa Design: Better Days



「フードプロセッサーを使ってもいいよ」。



生命力が詰まった大豆は人類の栄養源。



呉汁や酢大豆など豆料理がずらり。



身体が温まる平譚家の冬の定番、呉汁。



畑になっていた時のように、透明感のあるすべすべの肌も輝きを放ちます。

が生まれるはずで

は満面の笑みを浮かべました。

新たな年、まめに向き合っ

みてください。きっと、大豆のよう

に、私たちの暮らしにも美しい輝き

が生まれるはずで

まめに向き合う
姿勢が輝きをほむ

詰まっています。

業の厳しさです。



{ イベント }

編集後記 ↓ 取材時、平澤さん宅の豆料理と一緒にいただきました。呉汁はもちろんです。ゆでた大豆を酢・砂糖・醤油に漬けておくだけでできる「酢大豆」も、箸が止まりませんでした。ぜひいつもの暮らしにちよっとだけ「まめ」を取り入れてみてくださいね。(編集部・大塚)

カタログ『ツチオーネ』の世界へ!

大地を守る会オーガニックフェスタ

2018.3.4(日) 10:00~16:00

年に一度の大イベント「大地を守る会オーガニックフェスタ」は、つくる人・たべる人・はこぶ人が一堂に会し、「顔の見える関係」を実感しながら楽しむ一日。今年のテーマは、「入ってみよう!『ツチオーネ』」です。ふだん見ているカタログ『ツチオーネ』の世界がマルシェに広がります。生産者の思いを直に感じながら巡ってみてください。買って、食べて、出会いを楽しむ一日を過ごしましょう。

DATA

会場……東京交通会館
 ※JR山手線・京浜東北線
 「有楽町駅」京橋口・中央口より徒歩1分、
 東京メトロ有楽町線「有楽町駅」D8出口より徒歩1分
申込……不要 ※当日、直接会場にお越しください。
主催……大地を守る会 オーガニックフェスタ実行委員会

※事前申込みが必要な企画もあります。
 ※詳細・一部企画の事前申込みは、
 1月29日週配布予定の別チラシ、およびウェブサイトをご覧ください。
 ※当日夕方より同会場にて、交流パーティー(有料、当日受付にてお申込み)を開催予定です。



右/カタログに載っている商品の生産者が目の前に登場。おしゃべりも楽しんで♪
 左/全国各地から大地を守る会の生産者が集まる、年に一度の大きなお祭り。

もっと「顔が見える」

だいち交流会

2018.3.3(土)

「大地を守る会オーガニックフェスタ」と同時期に毎年開催している「だいち交流会」。つくる人・たべる人・はこぶ人が複数の会場に少人数で集まり、より近い距離で交流ができます。社員だけでなく消費者会員の皆さんも、スタッフとして参加しています。今年も4会場での開催です。おうちに近い会場でもよし、興味のあるテーマの会場でもよし。アットホームな雰囲気のなかでおしゃべりをしましょう。

DATA

横浜会場
時間……午後
場所……横浜市
 開港記念会館(関内駅)
テーマ……大交流会〜大地でつながろう!
主催……大地を守る会
 港北大地サークル

大崎ウエスト会場
時間……午後
場所……ゲートシティ大崎ウエストタワー
 地下1階(大崎駅)
テーマ……知ろう!食べよう!もったいナイ魚
主催……大地を守る会
 おさかな喰楽部

※詳細・お申込みは、1月29日週配布予定の別チラシ、およびウェブサイト「イベント情報」をご覧ください。

亀戸会場

時間……午後
場所……亀戸文化センター
 第1和室(亀戸駅)
テーマ……あらためまして、会ってみませんか?
主催……大地を守る会
 割烹着の会

大崎イースト会場

時間……午後
場所……ゲートシティ大崎
 イーストタワー1階(大崎駅)
テーマ……たねカフェ
主催……大地を守る会
 ソーシャルコミュニケーション部



過去には生産者の食材を使った料理がビュッフェ形式で登場したことも。今年の企画もお楽しみに。

大地を守る会オリジナル純米酒「種蒔人」をお披露目

祝22回! 大和川酒造店交流会

〜新酒完成を祝う会〜

2018.2.10(土)・11(日)祝

大地を守る会
 定期会員
 限定

大地を守る会「米プロジェクト21」が主催する、純米酒「種蒔人」の新酒お披露目会。蔵で日本酒の製造工程を見学し、樽から搾りたての新酒を試飲します。喜多方市街で江戸時代から受け継がれてきた旧蔵「北方風土館」では、日本酒造りの歴史にもふれられます。夜は酒米の生産者の皆さんと一緒に、新酒と郷土料理を味わう交流会。宿泊は露天風呂も楽しめる会津喜多方の奥座敷「熱塩温泉」です。日本酒を囲み皆で集みましょう!

DATA

訪問先……大和川酒造店(福島県喜多方市)
旅行代金……大人(20歳以上)●18,000円、
 子ども(中学生以上)●12,000円、
 4歳以上小学生以下●8,500円、
 3歳以下●2,500円
 (食事・3歳以下用ふとん付き)
 ※代金はすべて消費税込みです。

定員……20名
申込……1月19日(金)まで
旅行条件……添乗員なし、最少催行人数10名

旅行企画・実施

株式会社トビムシ
 〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13
 トラスティ六本木ビル5階
 東京都知事登録旅行業 第2-6290
 国内旅行業務 取扱管理者 占部やよい
 TEL●03-6447-0721
 お問合せ受付時間●9:00~18:00(土日祝休み)

スケジュール(予定)

1日目
 13:25 喜多方駅集合
 14:00 大和川酒造店「飯豊蔵」見学
 16:00 北方風土館見学
 16:30 交流会
 20:00 宿「熱塩温泉山形屋」へ(宿泊)
2日目
 8:00 朝食
 9:00 喜多方駅または北方風土館解散

※集合・解散場所までの往復交通機関は、各自でご手配ください。
 ※自家用車での参加も可能ですが、雪深い会津地方のため、スタッドレスやチェーンが必要です。
 ※宿泊は、参加者構成により男女別相部屋になる場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※代金は交流会費、1泊朝食付きの宿泊代を含みます。
 ※小学生以下は3人につき大人1人の付き添いが必要です。
 ※定員を超えるお申込みがある場合、抽選となります。抽選結果は24日までにお知らせします。



専門委員会紹介

こめ 米プロジェクト21

大地を守る会では生産者会員・消費者会員・社員の有志メンバーが、特定のテーマのもと、グループ「専門委員会」を作るとともに考え、イベントの企画・運営や情報配信などさまざまな活動を行っています。

1988年、米の輸入自由化問題をきっかけに設立。毎年人気のイベント「稲作体験」や「大和川酒造店交流会」などを主催しています。安心・安全のお米を作る生産者とそれを食べる消費者を国内で増やし、日本の自然・風土・文化・人々の健康を守っていきます。

田植えから収穫までを体験!「稲作体験」



お申込みはWEBまたは
 下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント 検索



ご記入いただいた個人情報は、参加申し込みをされた情報に関する確認、連絡、問合せ、回答(メール・郵送・電話・FAXによる)にのみ利用させていただきます。なお、業務委託イベントにおいて、最低限必要な情報に限り個人情報を開示する場合があります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理および監督を行います。上記に同意のうえお申込みください。個人情報の取り扱いに関するその他の条件については、弊社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

お問合せ

オイシックスドット大地ソーシャルコミュニケーション部
 TEL●050-5306-8513
 E-mail●csr@member.daichi.or.jp

1月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。
 ※「大和川酒造店交流会」にお申込みの方は、メールアドレスを備考欄にご明記ください。