

～F S C 森林認証のムラ 宮崎県諸塚村 H27 年度「大豆応縁倶楽部」のご案内～

# こだわり大豆を育てて、 味わい深いお味噌を作ってみませんか？



Q. 味噌・醤油・豆腐・納豆・きな粉

日本の食卓に欠かせないこれらの食に共通する点は…？

A. そう、答えは「大豆」。

全て大豆を原料として作られている食品ですね。食材から調味料まで幅広い用途を持っている「大豆」ですが、残念ながら現在日本での自給率は3%で国内消費量の大部分を輸入に頼っています。諸塚村では平成 12 年度から、マチとムラの顔と顔がつながる交流を通して安心して食べられる大豆の耕作・こだわりの熟成味噌づくりを企画しています。

今年で、第 16 期目となる「大豆応縁倶楽部」では大豆の栽培・味噌仕込みにご協力をいただける応縁者を募っています。

## ●農薬を使わずに育てる大豆

大豆応縁倶楽部の畑では農薬を極力使わない方法で栽培を行います。大豆を作る畑があるのは諸塚村の七ツ山本村（ほんむら）地区です。休耕田（約 780m<sup>2</sup>）をお借りして、大豆の耕作を行っています。

この七ツ山本村は標高約 500mに位置しており、現在約 30 戸の民家があります。この地区は、かつては旧七ツ山村役場（合併後の諸塚村役場）が置かれていたほどの中心集落でした。西南戦争の折には、西郷隆盛が立ち寄ったという伝承も残っています。石垣の棚田やお寺、神社など所々にかつての日本の原風景が残っています。集落内に空き家をリフォームした宿泊施設（森の古民家「藤屋」）や農家民宿もあり、ゆったり滞在しての交流も楽しめます。



## ●地元加工グループのお母さん達と仕込む手作り味噌

収穫した大豆は地元の七ツ山婦人加工グループの皆さんのご協力を得て味噌に加工します。耕作・加工作業に参加して地元の皆さんと交流することもこの企画の楽しみの一つです。

七ツ山婦人加工グループは、地域の婦人会を母体とする加工グループとして全国に名を馳せる存在。ここの柚子胡椒は宮崎の優良県産品にも選ばれている逸品です。また、数か月かけて熟成させる味噌は、他では味わえない深い旨みで「これを使ったら、もうこのしか使えない」と心をつかんで離しません。その熟成味噌を使った漬物や、おかず味噌シリーズも人気です。





～F S C 森林認証のムラ 宮崎県諸塚村 H27 年度「大豆応縁倶楽部」のご案内～

## 『大豆応縁倶楽部』 第 16 期 平成 27 年度 作業スケジュール表

※天候その他の事情によりやむを得ずスケジュールを変更する場合がございます。あらかじめご了承下さい。

日時	作業内容		
6月 下旬	畑おこし 苗づくり	苗床となる畑をおこす。 大豆の種を蒔き、防鳥ネットを張る	
7月 11日 (土) PM	苗の定植	畑を耕し、事前に苗立てをして いた大豆の苗を定植します。  ※やま学校ツアーと共催	
7月下旬～ 8月上旬	草取り	大豆畑周囲の除草作業	
12月5日 (土) PM	収穫	喜びの収穫時期を迎えます。 畑での刈り取り作業を行います。	
12月 12日 (土) PM	あやし	その後、大豆を乾かし叩いてサ ヤから豆を取り出す“あやし” 作業です。めぐり棒と呼ばれ る、伝統的な農具を使います。 ※やま学校ツアーと共催	
1 2月 下旬	分配	豆を希望の方に、分配を行います。	
平成 28年 1月 16日 ～17日	味噌仕込 み	寒仕込み味噌 一年で最も寒い日々が続く、寒 の時期が味噌仕込みの最適期 と言われています。	
平成 29年 2月 頃	味噌樽開 き	1年間熟成させたお味噌の樽 開き。 (配送希望の方は樽開き後、順 次発送します。)	

～F S C 森林認証のムラ 宮崎県諸塚村 H27 年度「大豆応縁倶楽部」のご案内～

## ●選べる応縁方法

～土に触れたい！自然の中で汗を流したい！という方にオススメです

### ① 作業に参加して応縁する

作業参加費：1,000 円／人（小中学生無料 食事代・宿泊代などが発生する場合は別途実費負担）  
作業に 1 回参加される毎に、「応縁券」を 1 枚進呈します。

～現地までは行かないけれど…という方にオススメです

### ② 年間応縁費を支払って応縁する

1 口当たり 2,000 円 → 「応縁券」を 1 枚進呈します。  
先着で 20 口分まで受け付けます（1 名様につき 2 口までとさせていただきます）

上記、①・②で応縁していただいた方には、大豆の総収穫量から応縁券の枚数に合わせて収穫した大豆または熟成味噌を分配いたします。分配量は、その年の収穫量に応じて増減します。応縁倶楽部の応縁費は収穫量を保証するものではなく、少量の分配となる場合があることをご了承ください。収穫した大豆のお渡しは、H27 年 12 月頃、味噌の場合は H29 年 2 月頃となる見込みです。

## ●申込方法

### ① 作業に参加して応縁する

各作業日の 5 日前までに事務局までお申込をお願いします。集合時間・場所はその都度ご連絡します。

### ② 年間応縁費を支払って応縁する 1 次締め切り 7 月 13 日（月）

申込者の名前・住所・電話番号・希望口数・収穫物の分配希望（大豆または味噌）をお知らせ下さい。事務局からの申込確認連絡後、口数に応じた応縁費をお振込下さい。

郵便振替口座	01740-8-5205	まちむら応縁倶楽部
--------	--------------	-----------

## ●大豆畑の様子はコチラで

だいず畑の日記 <http://daizuouenn.miyachan.cc/>

インターネット上で、大豆畑の様子や今後の作業の計画を発信しています。

【申し込み・問い合わせ】 一般社団法人諸塚村観光協会 大豆応縁倶楽部係

〒883-1301 宮崎県東臼杵郡諸塚村家代 3068 しいたけの館 21 内

電話:0982-65-0178

FAX:0982-65-0189

Mail:[ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp](mailto:ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp)（受付時間 8:30～17:00 水曜日休館）