

鳩山大豆の栽培・加工・広報による
「元気創造」プロジェクト

活動結果報告書



2015 年度中山間ふるさと支援隊
大東文化大学「大豆のアジア学」

(代表 新里孝一)



目 次

- 1 播種（7月4日）1～4
- 2 除草・中耕・培土（7月31日） pp.5～7
- 3 枝豆収穫体験（10月15日） pp.8～12
- 4 先進地視察（10月25日） pp.13～14
- 5 刈り取り（12月12日） pp.15～16
- 6 脱穀（1月15日） pp.17～20
- 7 試飲会（最終報告会：2月4日） pp.21～24
- 8 大豆加工実習（2月24日） pp.25～26

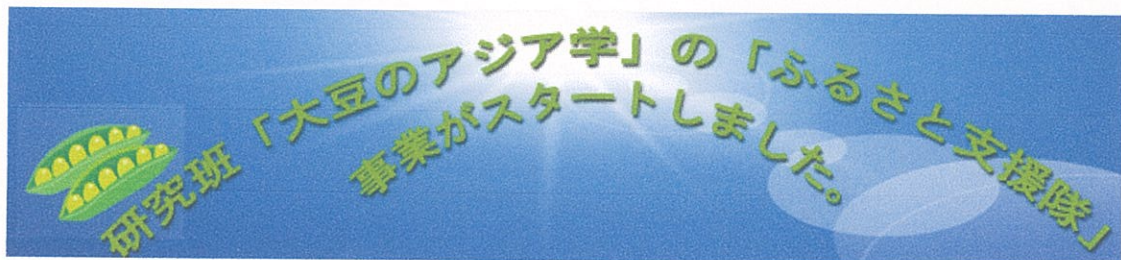
国際関係学部からのお知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日 2015年07月07日

一覧

研究班「大豆のアジア学」の「ふるさと支援隊」事業がスタートしました。



7月4日(土曜日)、研究班「大豆のアジア学」の『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元気創造』プロジェクトがスタートしました。これから半年にわたって、鳩山町をフィールドに、地元の高齢者の方々と力を合わせ、地域と学生による「元気創造」を目指します。



午後3時半。大豆栽培ははじめてという8名の学生からなる支援隊が、高野倉の畑に集合します。作業の前に、花之木営農組合の根岸正樹氏と船橋春雄氏から、種播きから収穫までの大豆栽培の初歩を学びます。梅雨真っ只中。大粒の雨の降る中での作業でした。船橋氏の鍬使いをお手本に(まさに名人藝！)、まず畝縄を張り、畝切りに取りかかりました。鍬を使うどころか、鍬にさわるのもはじめての学生たち。しかし、筋は悪くないようで、すぐに畝切りのコツを掴み、40分ほどで、約5畝(500㎡)の畑に6本の畝を切りあげました。



「高齢者にもできる大豆栽培」は、本プロジェクトの柱の一つです。そのために、畝と畝の間隔を150cmにしました。畝間は、通常は70cm程度です。畝間を広くしたのは、高齢者にとってとりわけ負担の重い除草作業を、管理機を入れて簡単

に行えるようにするためです。「収量よりも、農作業の手軽さを」というわけです。



畝の間隔を測る



種まき

次は、いよいよ種播きです。化成肥料を撒き土をかけ、大豆の種を株間15cm間隔で置いていきます。大豆種は四種類。ほとんどが「青山在来」ですが、他に大学の実験農場で10年にわたって栽培し続けている「アケボノ」(山梨県身延産)と鳩山在来の「宇宙大豆」、そして根岸氏から提供された「丹波の黒豆」の三種類を播きました。

大豆を播きおわったところから、土をかぶせていきます。「かぶせる土の厚さは、種の直径の2倍です。あまり厚くかけすぎると発芽しないことがあります」と根岸氏。学生たちは少々不安げな面持ちで、濡れた土が付いて重くなった鍬を操りながら慎重に土をかけていました。

大雨にもかかわらず、畝切りから播種まで順調に進んだのは、学生を上回る数の熱心な「応援団」のお陰です。東松山農林振興センターの黒澤健一副所長、吉本理恵氏、野崎洋平氏、鳩山町産業振興課の福岡速身課長と清水儀行氏には、文字通り「ふるさと支援隊」の一員となって、学生とともに(学生以上に?)たくさんの汗を流しご活躍いただきました。

記して感謝いたします。

大豆を播き終わった、黒々としたこげ茶色の畑はとても美しく豊かに見えます。梅雨の雨、そして学生たちの汗や喚声を吸収した大地で、大豆は早ければ一週間で発芽し、二週間もたてば双葉になるはずです。さて、学生たちの種まきの成績はいかに。

梅雨が明け夏本番ともなれば、やっかいな雑草との戦いがはじまります。しかし、そこは「畝間150cm」の強み。管理機を押しながら、大豆の成長を応援したいと思います。



お疲れ様でした!

「旬の花」でのサプライズ


播種の終了後、学生たちはサプライズなおもてなしをうけることになりました。鳩山町の「鳩豆工房 旬の花」において特産品の「鳩豆うどん」をご馳走になりました(根岸さんの枝豆も美味しかったですね！)。重くぬかるんだ土と格闘し汗をかいた後だけに、美味しい「鳩豆うどん」は何よりのご褒美です。予期せぬ歓待に学生たちも大喜びでした。

もちろん、旬の花では「鳩豆うどん」をご馳走になっただけではありません。東松山農林振興センターの黒澤健一副所長の進行で、「ふるさと支援隊」をめぐりさまざまなお話を聞くことができました。歓迎の言葉と「食べるものをつくる『農業』の大切さ」を説かれたのは、花之木営農組合の下口宏組合長。根岸正樹氏には、本日の播種作業を振り返りながら「大豆栽培の手順」のおさらいをしていただきました。また、清水儀行氏(鳩山町産業振興課)からは鳩山町観光ガイド『ぐるり鳩山』の紹介と、加工品開発への熱い期待が語られました。最後に『比企地域 農と食のガイド』が配布され、野崎洋平氏(東松山農林振興センター)から「ふるさと支援隊として、地元のみならず比企全域の農産物にも関心をもってもらいたい」との激励の言葉が語られました。

『広報はとやま』の編集を手がける政策財政課の黒田裕介氏には、本日の活動の一部始終を丁寧に取材していただきました。



根岸正樹氏『大豆栽培』の農作業手順についてレジュメ 

鳩山町観光ガイド『ぐるり鳩山』  (PDF 2,312KB)

3


(PDF 80KB)

『比企地域 農と食のガイド』 
(PDF 2,279KB)



10月には枝豆になります。地元の小学生を招待しての「枝豆収穫体験」を計画しています。2013年度から「大豆のアジア学」が毎年参加している身延町の「曙収穫体験」のような、みんなに気軽に参加してもらえる楽しいイベントを企画したいと考えています。本日で、大豆の種まきも一段落。次なる課題は「枝豆」をテーマにした加工品の開発です。学生たちは、ドリンク系、パン系、スイーツ系など、いくつかの作業グループに分かれ、新商品の開発を目指します。10月の枝豆収穫体験の頃には「試作品」ができあがっているかもしれません。乞うご期待。

2014年度 播種実習の様子はこちら

 [他学部へのリンク](#)

[文学部](#)

[経済学部](#)

[外国語学部](#)

[法学部](#)

[経営学部](#)

[環境創造学部](#)

[スポーツ・健康科学部](#)

4

国際関係学部からの お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日 2015年08月03日

一覧 印刷

「大豆のアジア学」の「ふるさと支援隊」第二回農業実習が行われました(7月31日)

発芽後の「大事件」

7月4日、大雨の中で播いた三種類の大豆は、無事に発芽し概ね順調に双葉を出しはじめました。ところが・・・。



7月23日の大豆畑

左側の五畝は、きれいに生え揃った青山在来です。青山在来に較べて株間が大きく空いている右側の畝をご覧ください。宇宙大豆の畝です。もちろん、宇宙大豆が発芽しなかったわけではありません。夜の闖入者の仕業です。発芽して双葉になったところを、野うさぎに食べられてしまったようです。この「大事件」を学生たちに知らせると、学生たちは、すかさず「ピーターラビットの仕業に違いありません！」と断定(ちなみに、ピーターラビットは本学のマスコットキャラクターです。)それにしても、なぜ「宇宙大豆」だけが狙われたのでしょうか？ 匂いが違う？ 歯ごたえが違う？ 諸説紛々ですが、うさぎのみぞ知るといったところでしょうか。

根岸正樹氏による迅速な鳥獣対策(ナイトガードと防獣ネットの設置)のお陰で、なんとか被害を最小限に止めることができました。連日の炎天下、大豆は、順調に成長しています。

第二回実習レポート

7月31日、第二回目の「ふるさと支援隊」実習を行いました。最高気温37度という酷暑日。熱中症予防に配慮して作業を夕方にしてはみたものの、午後4時になっても気温が下がる気配はありません。食物をつくることのきびしさを、ほんのちょっとですが身をもって知ることができ、たいへん貴重な実習となりました。

5



根岸氏による作業の説明



管理機による中耕

本日の作業は「中耕・培土」。花之木営農組合の根岸正樹氏による「中耕・培土」の説明からはじまりました。「中耕・培土」は古くから大豆生産にとって不可欠の技術とされています。中耕は、除草を目的に畝間を耕す作業。培土とは、茎下部に畝の左右から土を寄せて覆う作業で、倒伏の防止が目的です。(中耕・培土の有効性に関しては農林水産省のHPを参照)。畝間に目立ちはじめた雑草を、大きな草だけを抜いて、後は「中耕」により埋めていきます。「中耕」は管理機で行います。本プロジェクトの三本柱の一つが「高齢者にもできる大豆栽培」。高齢者にとって負担の大きい除草作業を、管理機を入れて簡単に行えるように畝と畝の間隔を150cmにしたわけです。管理機による中耕は忽ちにして終了。早くも「畝間150cm」の効果が発揮されました。

農林水産省のHP



培土

中耕の後は、培土作業。「培土」には鍬を使います。播種のための畝切りではじめて鍬をもった学生たち。三週間前の感触を覚えているでしょうか？ 持ち手が少々怪しげな学生も、船橋氏の「円(弧)を描くように」という声に助けられながら「まっすぐに伸びよ！」との思いを込めて丁寧に土を寄せていきました。

今回は、船橋春雄氏による『鍬学』ミニ講座がありました。5種類の鍬について、刃床部や柄角(刃床部と柄の角度)の違いに着眼、製造された時期や用途の違いについて説明していただきました。鍬に凝縮された先人の知恵を垣間見た気がします。農具の中の農具といってもよい「鍬」。生活文化の歴史の一齣としてもなかなか興味深いテーマです。



5種類の鍬



船橋氏による鍬講座

中耕と培土を施した大豆畑。雑草もすっかり消え、しっかりと土に支えられた大豆は背筋をピンと伸ばしているように見えます。酷暑と台風、害虫そして夜の闖入者。これからもけって油断はできませんが、お盆過ぎには小さな花をつけ、稲刈りの頃には枝豆をたわわに実らせてくれることでしょう。10月中旬には、地元の小学生を招いての「枝豆収穫体験」を予定しています。ふるさと支援隊の学生たちは、実りの秋を心待ちにしながら、この夏休みに加工品の開発を本格化させることとなります。

6



雑草の目立つ畑



中耕・培土を施された畝



今回も、学生数を上回る熱心な「応援団」の方々にご支援いただきました。東松山農林振興センターの吉本理恵氏と野崎洋平氏、鳩山町産業振興課の清水儀行氏と政策財政課の黒田祐介氏には、前回同様、「ふるさと支援隊」の一員として大いに奮闘していただきました。

さらに、今回は、JA埼玉中央営業部の嶋田幸二氏と、埼玉県農林部農業ビジネス支援課で「ふるさと支援隊」を担当する三谷航平氏にもお越しいただきました。「ふるさと支援隊」の環が少しずつ広がっているのを感じます。ありがとうございました。

[埼玉県東松山農林振興センターのホームページ](#)

[「第1回実習\(播種\)の報告はこちら」](#)

[他学部へのリンク](#)

[文学部](#)

[経済学部](#)

[外国語学部](#)

[法学部](#)

[経営学部](#)

[環境創造学部](#)

[スポーツ・健康科学部](#)

国際関係学部からの
お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日 2015年10月19日

一覧 印刷

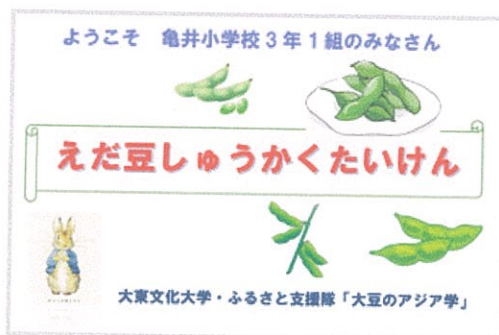
研究班「大豆のアジア学」による、枝豆収穫体験(ふるさと支援隊事業)が実施されました(10月15日)。

研究班「大豆のアジア学」は、『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元氣創造』をテーマに掲げ、鳩山町をフィールドに活動しています。7月の播種、そして中耕・培土などの管理作業の後は、ほぼ10日ごとに生育状況の観察を行ってきました。やや「草ボケ」感がありますが、9月中旬頃からは順調に莢が膨らみはじめ、10月上旬には立派な枝豆に成長しました。

鳩山大豆の成長(7月31日～10月6日)



10月15日、秋晴れの空の下、鳩山町立亀井小学校3年1組のみなさんを招いて「枝豆収穫体験」を行いました。学校長の小峰洋先生、担任の村上佐千子先生の引率により、15名の元気な児童のみなさんが参加してくれました。



「大東文化大学・ふるさと支援隊」主催の枝豆収穫体験は、ただ枝豆の莢を摘み取るだけではありません。摘み取る枝豆の重さの正確さを競います。目標は「500g」。計量の結果、500gちょうどの人は「ピタリ賞」がもらえるという「ゲーム」

感覚」の収穫体験です。

えだ豆しゅうかくのやりかた

- 1 さやを、ふくろに、**500グラム**つんでください。
- 2 ペットボトルの重さが500グラムです。
- 3 500グラムちょうどの人は「**ピタリ賞**」がもらえます。



子どもたちは、大豆畑に入っても、はじめのうちは畝間を歩きながら、目に付く枝豆だけをやや控えめに摘み取っていました。「葉っぱをよけると大きいのがたくさんあるよ」「太った莢だけをとるんだよ」。船橋さんや根岸さんが声を掛け、学生たちが摘み方を教えると、小学生たちの動きがにわかに活発になりました。三連の莢を見つけては大喜びの子ども。何度もテントの下に行っては、真剣な表情で、自分の摘んだ枝豆と500gの枝豆が入った袋やペットボトルと重さ較べをしている子ども。計量をするかどうか迷っている子ども。実りの秋を迎えたこの日の大豆畑で、15人の児童のそれぞれの微笑ましい「収穫体験」を眺めながら、わたしたち「ふるさと支援隊」もゆったりと愉快的ひとときを過ごすことができました。3年1組のみなさん、どうもありがとうございました。



ところで「500g」の結果はどうなったのでしょうか。スタートから約30分後、早くも計量に表れた女の子がいました。「もういいのかな」と学生。「どうしようかな」と少し迷っている表情。「もういいです。量ってください」。枝豆の袋を量りの上に乗せると、驚く恐れ「500g」の目盛りと針がぴったりと重なりました。いきなりの「ピタリ賞」です。次々に計量し、最終的に、4名の児童が「ピタリ賞」に輝きました。賞品は、大東文化大学特製のフェイスタオルです。なお、全員に参加賞として、大東文化大学からは「特製キーホルダー（東松島復興応援グッズ）」が、指導者の根岸正樹氏からは、丹精込めてつくった「鳩山産『前川次郎柿』（甘柿）」がプレゼントされました。



計量の後には、枝豆の試食と「飲む枝豆」の試飲会です。この日のために、ミキサーをフル稼働させ試作を繰り返してきました。大豆の加工品開発は、研究班の「活動の三本柱」のひとつ。2015年度は「枝豆」をコンセプトに、ドリンクやパンづくりを中心に試行錯誤を重ねています。「飲む枝豆」は「大東文化大学・ふるさと支援隊」が手がけた加工品の記念すべき第1号ということになります。



「枝豆のほかに、何が入っていると思いますか？」「きゅうり」「ゴーヤ」「ほうれん草」(惜しい!)「メロン」(おいしい!)…。残念ながら、どれも入っていませんね！ 正解は？ もちろん「企業秘密」です。

えだ豆ジュース (のむえだ豆)

おあじは、いかがでしょうか？

100点まん点で、点数をつけてください。



ざいりょうはなにかな？

えだ豆 + ? + ? + ? + 水



試飲の後、小学生のみなさんに「飲む枝豆」の味を採点してもらいました。最高100点、最低30点(きびしい!)。平均点は、89.9点でした。数名の児童のみなさんが「感想」を書いてくれました。「ツブツブしていておいしかったです」「色がきれいです」「豆のあまさがあじとともおいしかったです」「えだ豆のあじがすごくおいしかったです」「ぎゅうにゅうが入っているのがわかりました」等々。牛乳は一滴も入っていないのですが、「牛乳の味を感じた」という小学生の純粋な味覚は、今後の製品開発のための貴重な情報です。

10



試飲は、大東文化大学、鳩山町役場、埼玉県農林振興センターのそれぞれの職員の方にもご協力いただきました。100点満点の平均点は、大東文化大学(10名)「58.0点」、鳩山町役場(24名)「65.8点」。「うまい」「爽やかでさっぱりしていて、飲みやすい」「スイカ、メロンの味がする」「豆乳よりうまい」等々。あたたかい励ましを込めた有難い感想を頂戴しています。小学生や「応援団」の皆さまの貴重なご意見を参考にしながら、最終活動報告会には、さらにおいしい「飲む枝豆」を振る舞えるように改良を重ねていきたいと思ひます。



「大東文化大学・ふるさと支援隊」は、「枝豆収穫体験」や「飲む枝豆」のようなささやかな取組を、鳩山町の活性化に繋げたいと考えています。亀井小のみなさんの小さな枝豆収穫体験がきっかけとなって枝豆収穫体験畑が町中に広がり、鳩山が「枝豆の里」として有名になる日のために、そして、100%鳩山産の枝豆でできた「飲む枝豆」を、子どもたちが給食で飲める日が来るように、わたしたちはこれからも智恵を絞っていきたくて考えています。

☆お疲れ様でした☆



今回も、やさしく熱心な「応援団」の方々にご協力いただきました。東松山農林振興センターの黒澤健一副所長と吉本理恵氏、鳩山町産業振興課の清水儀氏と『広報はとやま』の黒田祐介氏、JA埼玉中央営業部の嶋田幸二氏には、「枝豆収穫体験」を最後まであたたかく見守っていただきました。ありがとうございました。

最後になりましたが、「ふるさと支援隊」の趣旨をご理解いただき、枝豆収穫体験への児童の参加を快諾していただいた鳩山町立亀井小学校長の小峰洋先生と、3年1組担任の村上佐千子先生に、記して深く感謝の意を表します。

11月の下旬ともなれば、大豆の葉が落ち、いよいよ刈り取りの時期を迎えます。脱穀は、昔ながらの「くり棒」や「唐箕」を使って行う予定です。

後日、亀井小学校3年1組のみなさんから、心のこもったすてきなお礼のお手紙をいただきました。どうもありがとうございました。これからも「大豆の教室」で大豆のことをしっかり勉強して、「鳩山の大豆」を世界中に広めていってください。





▶ [他学部へのリンク](#)

[文学部](#)

[経済学部](#)

[外国語学部](#)

[法学部](#)

[経営学部](#)

[環境創造学部](#)

[スポーツ・健康科学部](#)

12

国際関係学部からの お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 ※ 絵理佳

更新日 2015年10月27日

一覧印

「ふるさと支援隊」が山梨県身延町「曙(アケボノ)」収穫体験を視察しました (10月25日)

10月25日、秋晴れの空の下、研究班「大豆のアジア学」は、山梨県身延町で「曙大豆産地フェア・枝豆収穫体験！」に参加しました。大東文化大学・ふるさと支援隊が取り組んでいる「枝豆の里・鳩山」プロジェクトのための「先進地視察」として実施され、学生4名と教職員2名のほか、花之木営農組合から船橋春雄氏と根岸正樹氏が、鳩山町役場から産業振興課の清水儀行氏が、そして東松山農林振興センターからは吉本理恵氏が参加してくれました。



まずは、鈴生りの「曙大豆」をご覧ください。さすがは「日本一の枝豆」です。膨らみも大きさも、どこから見ても絶品です。しかも三連の莢も珍しくはありません。



10年目を迎えた身延町の収穫体験。今年は過去最高の来場者数を記録したそうです。西嶋会場でも、初日18日だけで400名以上の来場者があったということです。「10年たってやっと知名度が上がってきたかな。リピーターも定着してきたようです」(西嶋会場の曙大豆を栽培する川口建設の望月治社長)。

「枝豆」で町を活性化させつつある身延町。なんとかして身延町に肖りたい「ふるさと支援隊」の面々は、枝豆摘みもそっちのけで、身延方式を吸収すべく貪欲にヒアリングを行いました。土壌管理や肥料や殺虫剤のこと、播種や発芽後の手入れのことまで、数々の参考になる情報を得ることができ、たいへん有意義な視察となりました。

13



先日「ふるさと支援隊」でも、亀井小学校の3年生を招いて「枝豆収穫体験」を行いました。小さな枝豆収穫体験がきっかけとなって枝豆の畑が町中に広がり、「枝豆の里・鳩山」に身延町のような賑わいが見られる日を、そして、身延—鳩山を繋ぐ「関東甲信越枝豆ネット」へ発展する日を夢見て、ふるさと支援隊は、身延町との連携はもとより、さまざまな先進地への視察を行っていきたくと考えています。

「大豆のアジア学」の身延体験も、今年で三年目となります。昨年は、6月の播種から体験させていただきました。毎年のことながら、川口建設の望月社長と奥様（今年は、社会人一年生になった快活なお嬢さんにも）、身延町役場産業課の大村隆様と日吉真弥様には、たいへんお世話になりました。記して感謝いたします。ありがとうございました。



国際関係学部からの お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日 2015年12月14日

一覧

研究班「大豆のアジア学」が、大豆の刈り取りを行いました(12月12日)。

研究班「大豆のアジア学」は、「『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元気創造』」をテーマに掲げ、「中山間ふるさと支援隊」として、鳩山町をフィールドに活動しています。10月上旬には立派な枝豆に成長した宇宙大豆や鳩山在来も、11月中旬頃になると、少しずつ葉を落としはじめました。今年は例年になく暖かったせいでしょうか、12月に入っても葉が落ちきってはいませんが、莢から豆が撥ねている株もちらほら出てきたので刈り取るようになりました。



11月下旬の畑

日が暮れるのが早い季節。今回は、13時から作業をはじめたため、ほとんどの学生が参加できず、結局、学生の宮村友梨さんと松本怜さん、新里先生、指導者の根岸正樹氏と船橋春雄氏の5人で刈り取ることになりました。

まず、剪定ばさみで、株の根元から刈り取ります。次に10～15株を束ねて、藁縄でしっかりと縛ります。両腕を広げたほどの寸法(150～160cm)に藁縄を切りますが、縄の結び方が肝心です。株がばらばらにならないようにしっかりと縛る一方で、脱穀の際には縄の一端を引くだけで簡単にほどけるように結ばなければなりません。藁縄を結ぶのははじめだった松本さんと宮村さんも、船橋さんと根岸さんの手ほどきをうけ、立派な大豆株の束を次々とつくっていきました。



刈り取り



藁で束ねます



藁縄切り



上手に切れました



シートをかけて完成

手際の良い共同作業で、刈り取りは1時間足らずで終了しました。作業中「藁をどうやってこんな縄にするのかな?」という話題になり、次回、近所の農家に藁縄機の見学に行くことになりました。楽しみです。

刈り取った大豆は、この状態で二週間程度、乾燥させます。脱穀は、年明けの1月15日を予定しています。「くるり棒」や「唐箕」など昔ながらの農具を使用して脱穀を行うことになっています。脱穀が高野倉の畑での最後の作業になります。収穫の喜びを、ふるさと支援隊のみなんで分かち合うことができればと思います。



おつかれさまでした

それにしても、今年度の大豆のアジア学の活動を振り返ると、初回の播種の日が大雨だった以外は、本日の作業まですべて気持ちのよい晴天に恵まれました。数日前の天気予報では曇りや雨の予報でも、当日はなぜか必ず晴れてくれました。お天道様に感謝! ですね。晴天の下、土と戯れる農作業の楽しさや喜びを感じた学生も少なくないのではないでしょうか。

16

国際関係学部からの お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日 2016年01月19日

一覧

研究班「大豆のアジア学」が、大豆の脱穀を行いました(1月15日)。

1月15日、午後1時30分より、研究班「大豆のアジア学」(「中山間ふるさと支援隊」)が、12月に刈り取りとった大豆の脱穀作業を行いました。参加者は14名。高野倉の畑での今年度の最後の作業となりました。

脱穀作業の報告をする前に、前回(12月12日)の作業時に話題になった「藁縄」について一言。船橋春雄さんが、ご自宅の縄織機で、見事な藁縄を編んできてくれました。もはや一種の工芸品ですね。



まず、根岸正樹氏から、脱穀の要領が説明されました。



ビニールシートの上に積まれた刈り取ったままの大豆を、高さが同じになるように横に寝かせていきます。



大豆を寝かせる作業



くるり棒

だいたい平らになったら、いよいよ「脱粒」。大豆の莢から豆を出す作業です。「くるり棒」という農具を使用します。くるり棒は、乾燥した大豆を叩き、豆を出すための道具です。

船橋名人の滑らかな模範演技の後には、学生たちによる人生初のくるり棒体験です。「棒が回らない！」「どっちに回せばいいの！」。名人の手取り足取りの指導で、なんとかくるり棒で大豆を叩けるようになりました。軽やかなくるり棒さばきを見せたのは松本怜さん。「くるり棒・松本」と称えられました。



名人の模範演技



くるり棒松本



くるり棒体験(2)



くるり棒体験(3)



くるり棒体験(4)



叩き残しチェック

くるり棒で叩いた後は、叩き残しがないか確認します。



篩による殻よけ

枝や豆の出た莢をどんどんシートの外によけていきます。最後は「篩(ふるい)」を使って、残りの莢や殻をよけます。

しかし、これでも、細かい殻が粉状になって混ざっているので、そこから滓を払い、大豆だけを取り出さなければなりません。

ここからは「唐箕(とうみ)」という農具の出番です。一人が、上方の三角口から篩にかけた大豆を入れます。向こう側で、もう一人が、手回しハンドルで羽根車を回転させて風を送ると、軽い滓は吹き飛ばされ、大豆だけが選別口から出てきます。



唐箕(1)



唐箕(2)

学生からは感動の声が上がっていました。この作業は、かつては篩を使ってやっていたこともあるそうです。根岸さんのお手本を真似て、只野さんがやってみました。なかなかのものです！「くるり棒・松本」に次いで、「人間唐箕・只野」の誕生です。



『人間唐箕』只野



最終選別

唐箕による作業は30分程で終了し、最後は、大豆の選別です。虫食い大豆や割れた大豆を、篩を使って、よく見ながら手作業で除いていきます。

選別が終わる頃になると、冷たい風が吹きはじめました。選別された少し青みがかった大豆を眺め、脱穀後の枝や莢の山で焚き火をして暖を取りながら、収穫の喜びを分かち合いました。



最終日も、熱心な「応援団」の方々にご参加いただきました。東松山農林振興センターの黒澤健一副所長と小池崇氏、鳩山町役場産業振興課の清水儀行氏には作業を手伝っていただきました。ちなみに、小池崇さんも初の「くり棒」体験だったようです。

今回の作業をもって2015年度の現地活動は終了します。花之木営農組合の根岸正樹氏と船橋春雄氏をはじめ多くの方々のご協力により、「ふるさと支援隊活動」の初年度を無事に終えることができました。記して深く感謝の意を表します。ありがとうございました。

2月4日には、飯能市市民活動センターにおいて、中山間ふるさと支援隊の最終報告会が開催されます。

20

大東文化大学 国際関係学部

多文化共生を目指す新しい価値の不断の創造

国際関係学部からのお知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 絵理佳

更新日 2016年02月09日

一覧

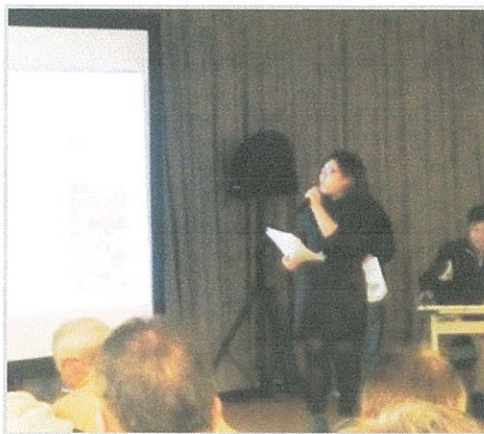
「ふるさと支援隊」の最終活動報告会が行なわれました。(2月4日)

2月4日、飯能市市民活動センターにおいて「中山間ふるさと支援隊」の最終活動報告会が開催されました(主催は埼玉県農林部農業ビジネス支援課)。9大学の11事業が、2015年度の活動を振り返り、2016年度に向けての展望を発表しました。

参加大学(活動地域)は、以下の通り(報告順)。文京学院大学(越生町龍ヶ谷)、十文字学園大学(秩父市旧吉田町)、東京農業大学(秩父市布里田中)、大東文化大学(鳩山町高野倉)、東洋大学(飯能市・干吾野)、駿河台大学(飯能市上名栗)、十文字学園女子大学(神川町阿久原)、十文字学園女子大学(小川町上古寺・下古寺)、埼玉県立大学(ときがわ町大附)、獨協大学(小川町腰中)、早稲田大学(皆野町三沢)。

参加大学一覧 
(PDF 32KB)

研究班「大豆のアジア学」は「『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元気創造』プロジェクト」について、活動の三本柱と活動の記録の中心に報告を行いました。三本柱と播種から中耕・培土までを只野暁子さんが担当。大雨の中での播種の様子をリアルに語っていました。亀井小学校の児童を招いての枝豆収穫体験と「飲む枝豆」の報告をした宮村友梨さん。「本日、この会場で『飲む枝豆』の試飲会を行ないます」と結びました。三番手は、脱穀作業のときに「くるり棒・松本」の異名をとった松本怜さん。山梨県身延町への視察、刈り取りから脱穀・選別作業、そして2016年度の活動方針を元気に発表しました。



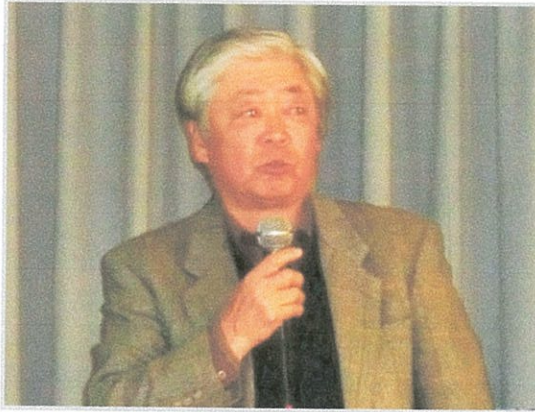
只野暁子さん



松本怜さん



宮村友梨さん(左)



花之木営農組合の根岸正樹氏

「大豆のアジア学」の報告は、花之木営農組合の根岸正樹氏の言葉で締め括られました。「学生さんが元気よく活動してくれたお陰で、地元にも活気が出てきた。鳩山大豆の再生に向けて頑張ろうという雰囲気が出来てきたように感じます。これからもよろしくお願いします」。

フロアから「活動をしてきて、もっとも辛かったこと、たいへんだったことは何ですか」という質問があり、松本さんが、鍬やくるり棒など農具の扱いが難しく、悪戦苦闘した体験を語りました。

三人の準備の甲斐あって、内容はもとより、制限時間ぴったりの見事なプレゼンでした。鳩山町産業振興課の福岡速身課長と埼玉県農林振興センターの小池崇氏からもお褒めの言葉をいただきました。



▲研究班「大豆のアジア学」による「飲む枝豆」



「飲む枝豆」試飲コーナーも大盛況!

「大豆のアジア学」の報告のあとの10分間休憩で、「飲む枝豆」の試飲会を実施しました。80名以上の方々(当日の参加者は145名)が試飲コーナーに押し寄せ、用意した1リットルボトル2本は見る見るうちに空に。「試飲」担当の幕田流星さんと金子七海さんも大わらわでした。「さっぱりしている」「ミルクーな感じがする(亀井小の小学生と同じ感想ですね!)」「甘さがちょうどいいね(小学生用の半分の甘さです)」「材料を教えてください(それは企業秘密です!)」等々、他大学の学生や地域の方々がいっぱいの感想を残してくれました。「売っているなら買って帰りたいわ」と言ってくれた方もいました。最高の激励の言葉です!嬉しい限りです。



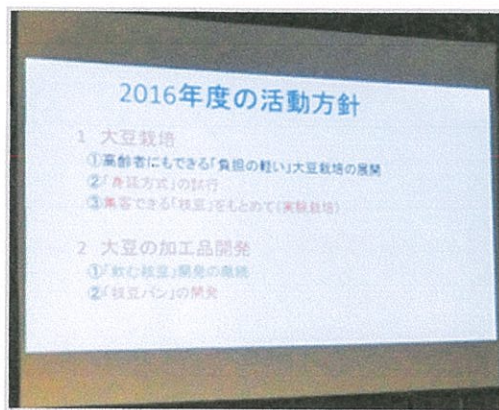
揭示(飲む枝豆) 
(PDF 111KB)

活動報告会を終えて

特産品の開発支援やPR、地域を知るための学習会や高齢者からの聴き取り、野菜づくりや味噌づくり等々—9つの大学によって埼玉県内の中山間地区で展開される「ふるさと支援隊」事業は、多岐にわたっています。けれども、報告会を聞き終えて、それぞれの活動が、基本的な姿勢と目指す方向は同じであることを改めて感じました。

地元の人々の暮らしをまずは知ること。地元へ足を運び、老若男女の声や語りに耳を傾けること。地域の歴史や生活文化を尊重しながら、地元の人々が感じている課題を共有し、将来もそこで暮らし続ける人々の視点にたつて、自分たちに来ることは何かと考える。けっして知識やアイデアの押し売りはしない。

おそらく、このような営みが「金儲け」につながることはありません。そもそもすべての支援隊が端からそんなものを目指してもしないでしょう。経済的価値には還元できないもの、効率性の基準では測れないもの。多くの学生たちが、地元の人々とのゆったりとした交流を通じて掴まえようとしているのは、そのような歴史の重みを実感できる価値や経験の「魅力」だといえるかもしれません。



来年度の課題



謝辞

2015年度の活動を通じて、多くの方々に「応援団」としてご尽力(ご活躍!)いただきました。記して深く感謝の意を表します。ありがとうございました。

花之木営農組合の下村宏組合長、船橋春雄氏、根岸正樹氏。埼玉県農林部農業ビジネス支援課の三谷航平氏。埼玉県農林振興センターの黒澤健一副所長、吉本理恵氏、野崎洋平氏、小池崇氏。鳩山町産業振興課の福岡速身課長と清水儀行氏、同政策財政課の黒田裕介氏。JA埼玉中央営業部の嶋田幸二氏。亀井小学校の小峰洋校長先生と3年1組担任の村上佐千子先生。身延町役場産業課の大村隆氏と日吉真弥氏。株式会社川口建設の望月治社長ご一家。

大東文化大学地域連携センター東松山分室の中野泰彦主査と加藤たづる氏。

[+ 他学部へのリンク](#)

[文学部](#)

[経済学部](#)

[外国語学部](#)

[法学部](#)

[経営学部](#)

[環境創造学部](#)

[スポーツ・健康科学部](#)

大東文化大学 国際関係学部

多文化共生を目指す新しい価値の不断の創造

国際関係学部からの お知らせ

2014年度写真コンテスト大賞作品
撮影者 峯 絵理佳

更新日

2016年02月25日

一覧

大豆のアジア学が、ヤマキ醸造で、醤油搾りを体験しました(2月24日)。

2月24日、研究班「大豆のアジア学」(2015年度埼玉県中山間ふるさと支援隊)は、ヤマキ醸造株式会社の神川工場を見学し、醤油搾りを体験しました。

大豆の加工品開発は、大豆栽培に並ぶ、「大豆のアジア学」の中心課題の一つ。大豆の加工品といえば、豆腐、味噌、納豆、醤油などがまず思い浮かびます。「大豆のアジア学」でも、豆腐づくり実習は、2006年度から何度も行っています。味噌は、2007年には、鳩山町の「『環のまち』元気づくりプロジェクト」に参加し「麦味噌『元気ちゃん』」を開発しました。

振り返ってみると「醤油」は「大豆のアジア学」のこれまでの活動でもっとも縁遠かった加工品かもしれません(坂戸の弓削田醤油に見学に行ったことは数回あります)。今回、念願の醤油搾りにチャレンジすることができました。ヤマキ醸造では、国産有機栽培の大豆と小麦に天日塩と神泉の名水を使用し、木製桶を使った昔ながらの醸造法により醤油を製造しているそうです。



もろみを機械に移す作業

今回体験したのは、「圧搾布」にもろみを包んで木製の圧搾機で固体と液体を分離する工程です。もろみから流れ出る液体が「生醤油」、液体が流れ出た後の固体が「醤油粕」。小さな壺1本分の醤油を搾るのにもかなり骨が折れます。筋肉痛を覚悟して一心に搾った後は、生醤油を壺に注ぎ入れ「カチッ」とキャップをして完成です。「私の手搾り醤油」の出来上がりです。濃厚な風味の「醤油粕」もいただいて帰ってきました。これを入れて焼くと生姜焼きがおいしくなるそうです。



▲ 压榨機でもろみを搾る作業



最後の力を振り絞って



はい完成です



お疲れ様でした!



塩詰めされた生醤油

醤油搾り体験が、2015年度大豆のアジア学(ふるさと支援隊)の最後の活動になります。
 醤油搾りの企画運営にあたっては、地域連携センター東松山分室の中野泰彦主査にご尽力いただきました。記
 して感謝の意を表します。

[+ 他学部へのリンク](#)
[文学部](#)
[経済学部](#)
[外国語学部](#)
[法学部](#)
[経営学部](#)
[環境創造学部](#)
[スポーツ・健康科学部](#)

26