

おいしいお豆・お味噌を食べたい。育てたい。

味噌・醤油・豆腐・納豆など、日本の食生活には欠かせない存在の「大豆」。食材として幅広い用途を持っているのですが、残念ながら現在の自給率は3%で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、村内農家のご協力で、安心して食べられる無農薬の大豆の耕作を実施しています。

この、「大豆応縁倶楽部」は皆さんに耕地面積に応じた収穫大豆を事前に購入していただき、できあがった大豆やみそをお渡しするシステムです。種まきや草取り、収穫などの作業に一緒にご参加いただき、ご自分で作られた大豆を美味しく食べる幸せを体感してみませんか？

○ 収穫物について

1口あたりの耕地20㎡で収穫できた大豆か、ご希望の場合は、その大豆を時価換算して金額相当の味噌にしてお送りいたします。大豆・味噌の送料は応縁費に含まれます。

※味噌をご希望の場合、天然塩でじっくりと1年かけて仕込むため、お届けが平成26年2~3月になりますので、ご了承ください。

※天候などにより収穫量が変わります。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りますことをご了承ください。

○ 応縁費について

1口 2,000円 (耕地20㎡/口) ※お一人様最大2口まで

○ 耕作作業について

原則として作業に参加していただけることが条件となります。作業には多くの人手が必要になります。作業予定は、別添の年間スケジュールをご参照ください。大豆の生長段階や作業期日の詳細などは、定期的に会員のみなさんにご案内します。これを機に、もう一つの“ふるさと”をつくってみてはいかがでしょうか。

○ 耕作地について

耕作地があるのは諸塚村七ツ山本村(ほんむら)地区です。ここは標高約500mに位置しており、現在約50戸の民家があります。この地区は、かつては旧七ツ山役場(合併後、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、西郷隆盛が立ち寄ったという伝承も残る歴史的にも重要な地区です。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。

平成21年11月からは集落内に5軒の農家民宿が開業。大豆畑の管理や会員さんとの作業を中心になって支える、元気な皆さんです。まさに、アットホームなおもてなしで大豆応縁倶楽部会員の皆さまをお迎えします。

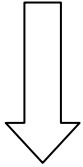
○お申し込みから会員登録までの流れ

ステップ1

申込者のお名前・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。

※ 申込期限 平成24年 7月 27日（金）

ただし、先着順に随時申込を受け付けますので定員になり次第締め切ります。



事務局より、7月31日（火）までに応縁倶楽部会員内定通知をお送りします。
（郵便またはFAXまたはEメール）

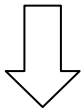
ステップ2

応縁費のお支払い 応縁費 2,000円/口

入金先

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

※内定通知到着後、10日間以内にお支払いをお願いします。



ステップ3

会員登録完了（振り込み確認後に会員証・会員スタンプカードをお届けします）

作業に参加いただいた回数・人数に応じてスタンプカードに押印をします。スタンプの数に応じて、ステキなムラの恵みのお裾分けをご用意します。ぜひ、ご家族・お友達を誘ってお出かけください。

※スタンプカードは各会員様に1枚ずつ発行します。

【申し込み・問い合わせ】

〒883-1301 宮崎県東臼杵郡諸塚村家代3068

エコミュージアムしいたけの館21内（一社）諸塚村観光協会 大豆応縁倶楽部係

電話：0982-65-0178

FAX：0982-65-0189

Mail：ecom@vill.morotsuka.miyazaki.jp（受付時間 8:15～17:00 水曜日休館）

第1回 作業日のご案内【植え付け作業】 7月16日（月・祝） 午前9:30～

集合場所：国道503号 大白尾バス停（コインランドリーが目印です）

持ち物：作業のできる服装、汚れてもいい靴（長靴もしくは足袋があると便利です）、着替え、作業用手袋、帽子、雨具、タオル、水筒、弁当

参加費：一般 1,500円/人、子ども 1,000円/人（体験料）

植え付け作業・鳥よけ設置作業をした後、皆さんで昼食を食べて解散となります。お弁当は持参ください。こちらでセツ山味噌を使った汁物を準備します。

※要事前申し込み（上記、問い合わせ先へ）7月14日（土）締め切り

※前日・当日のご宿泊を希望される方は、申込時にご相談下さい。

『大豆応縁倶楽部』 第13期スケジュール表

| 時期 | 作業内容 | | |
|-------------------------|-----------------------------|--|---|
| 平成24年 7月16日 (海の日) | 『種まき』 | 今年の収穫量を占う、種まき作業。 芽が出る前に鳥に食べられないように、鳥よけも作ります。 |  |
| 8月4日 (土) | 『草取り』① | 無農薬での大豆づくりは、草との戦いでもあります。 |  |
| 9月2日 (日) | 『草取り』② | 大変ですが、大豆の収量を確保するためにとても大切な作業です。 | |
| 12月1日 (土) | 収穫 豆あやし ※どちらかの作業を行います | 喜びの収穫時期を迎えます。 畑での刈り取り作業の後、大豆を干して乾かします。その後、たたいて大豆の“さや”から豆を取り出す「あやし」の作業を行います。 |  |
| 12月下旬 | 分配 | お豆での希望をされた方に、分配を行います。 | |
| 2月上旬 | 味噌仕込み | 寒仕込み味噌 一年で最も寒い日々が続く、大寒の時期が味噌仕込みの最適期と言われています。 |  |
| 平成26年 3月ごろ | 味噌樽開き | 1年間熟成させたお味噌の樽開き。 七ツ山地区の古民家「藤屋」でいろりを囲んで味噌の完成を祝いましょう。(配送希望の方は樽開き後、順次発送します。) |  |

※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。あらかじめご了承ください。