大豆応縁倶楽部会員
第9期生募集中!!

～大豆応縁倶楽部　入会のご案内～

　安全安心でおいしい自然農作物をお届けして9年目を迎える諸塚村の「大豆応縁倶楽部」からのご案内です。

　味噌、醤油、豆腐、納豆･･･。日本の食文化には欠かせない食材「大豆」は、最近では健康食品としても注目されています。しかし、ここまで私たちの生活に浸透している大豆の国内受給率は約３%。しかも、世界的に化石燃料としてのバイオ燃料原料としての需要も広がり、入手が困難となり価格が高騰しています。また、安全性が疑問視され遺伝子組み換え大豆も規制がゆるめられ、大きなシェアを占めるようになっています。

　そこで皆さん！安心・安全な「無農薬の大豆」を諸塚村の棚田で一緒に作ってみませんか？川の流れや鳥のさえずりを聞きながら、土に触れての農作業、地元の方達との交流、また収穫後には口数に応じた大豆または味噌を配布します。皆さんのご応募お待ちしています。

応募要項

○応縁費（費用）について

1口　4,000円（耕地40㎡／口）

うち、3，000円を農家の方へ、残りを通信費、配送費にいたします。

○収穫物

１口あたりの耕地40㎡から採れた大豆か、ご希望により、その大豆を時価換算してその金額相当の手づくり味噌にして配布します。送料は応縁費に含まれます。

※天候等により収穫量が変化します。収穫少量の場合でもご返金はできません。何とぞご了承ください。

○応募方法

下記の問い合わせ先へお電話してください。（お名前、ご住所等をお伺いします。）

詳しい資料と、応募用ハガキを送付いたします。

○応募締め切り　（応募用ハガキ返送締め切り）

平成２０年６月１３日（金）　当日消印有効

※応募多数の場合先着順となります。

○お問い合わせ・連絡先

エコミュージアム　しいたけの館21

（10:00～17:00　水曜日休館）　大豆応縁倶楽部係

Tel:0982－65－0178　　Fax:0982-65-0189

大豆応縁倶楽部年間スケジュール

年間作業計画です。ツアーだけでなく作業にもぜひ参加してください！！

６月　　田起こし・田づくり

土を作ります！畝づくりもなかなか楽しい♪大豆の味はここで決まる！！
・・かも。マルチかけも結構たいへんです！

６月末　　植え付けツアー

いよいよ植え付け！地元の方に指導してもらいながら大豆を植えます。結果は１１月のお楽しみ★

８月～１０月　　草取り・草取りツアー

大豆を作るには大切な作業です。澄み切った青空の下気持ちいい汗をかきませんか？
ツアーでは加工作業体験も計画中です！

１１月　　収穫　あやす

待ちに待った収穫！霜が降る前に収穫します☆
収穫・あやし(収穫した大豆の房から大豆を取り出す作業です)のどちらかがツアーとなります。

１２月　　収穫量の確定・報告

結果報告！
ここで、大豆・味噌どちらがいいか希望をとらせていただきます。

１月　　大豆の配布開始

大豆希望の方へ配布を開始します。

２月～３月　　味噌仕込み　味噌仕込みツアー

味噌を希望された方の大豆を仕込みます。ツアーでは加工婦人グループの方に教えてもらいながら、一緒に味噌仕込みをします。
地区の方との交流会も楽しみです！　　そこから１年後・・・・

H20年　３月　　味噌の配布開始

味噌の出来上がり！！味噌の配布を始めます。

お知らせ

平成２０年６月２８・２９日に植え付けツアーを計画しています。
お楽しみに！