

大豆応縁倶楽部 会員募集中！！

～大豆応縁倶楽部
入会のご案内～



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」。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、輸入品の80%を占めるアメリカ産大豆はその50%が安全性が議論されている遺伝子組み換え大豆になると言われているとのこと。

そこで安心・安全な諸塚村の「無農薬大豆」を一緒に作業して作ってみませんか？普段出来ない農作業や地元の方達との交流、また収穫後には口数に応じた大豆を配布する大豆応縁倶楽部会員の募集しています！！

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、ご希望の場合はその大豆を時価換算してその金額相当の大豆加工品(地元づくり味噌)にして配布いたします。送料は応縁費に含まれております。

天候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。何とぞご了承願います。

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)



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(8:15～17:00 水曜日休館)
大豆応縁倶楽部係



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。

7月 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。

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。

