

大豆を諸塚で育てよう！ お陰様で10年目に突入！ 大豆応縁倶楽部会員募集開始

～大豆応縁倶楽部から入会のご案内～

いよいよ10年目に突入した《大豆応縁倶楽部》から、今年も自然農作物をお届けします！
日本の主食の大切なパートナー「大豆」。大豆の語源は《大いなる豆》これほど栄養のある豆はほかにはありません。味噌、醤油、豆腐、納豆・・・どの食品も日本人にとってはとても身近な食品ですが、国内での大豆自給率はわずか5%。しかも、輸入品の75%はアメリカ産大豆なのです。
そこで皆さん！安心・安全な「無農薬大豆」諸塚村の大自然の中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。地元の方との心温まる交流も魅力な大豆応縁倶楽部です。収穫後には口数に応じた大豆、またはその大豆で仕込んだ味噌を配布します。皆様方のご応募お待ちしております。

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、残りは通信費、配送費にします。

○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電話をお願いします。(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21年7月21日(火)

※応募多数の場合は先着順となります。

○お問い合わせ・連絡先

諸塚村観光協会 まちむら応縁倶楽部
いたけの館21(10:00～17:00 水曜日休館)
大豆応縁倶楽部係

TEL0982-65-0178
FAX0982-65-0189



たくさんの実を付けた大豆



味噌仕込みの様子

