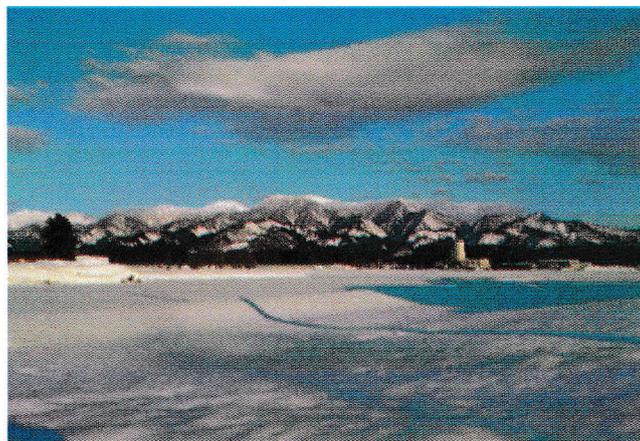
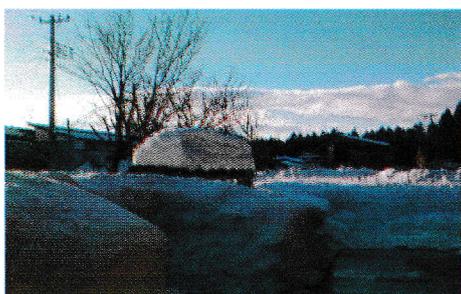


年明けからずっと大雪が降っていて毎日、除雪作業に追われていました。(笑)  
それがだんだんと暖かい日差しが出てきて少しずつですが雪もとけていっている新庄市です。  
この景色を見て春も近くなってきたなあ・・・と、つい・・・パシャリ・・・＼(^o^)/



## 毎日、納豆を食べるとお腹の調子が良くなるってうわさ・・・本当かな！？

(本当だと良いんだけど・・・(笑))

《納豆モニター》を募集 (1ヶ月間) 10名募集 ※子供さんでも可

～ 応募条件～

- :どちらかという、お腹の調子が良くない方など歓迎。(下痢、便秘、腹痛、風邪をひきやすい・・・)
- :一日一食納豆とご飯を食べてみる (1ヶ月間毎日)
- :1ヶ月後にどのような変化が、あったのか無かったのかを、簡単にレポートにして報告をいただく
- :調査の際に食べていただく納豆1ヶ月分贈呈  
(※申し訳ありませんが、送料(900円)のみご負担ください。)

ご協力いただけそうな方は3/10(木)までに、別紙記入し、そちらを「納豆工房 豆むすめ」まで郵送かFAXにてお申出下さい。

(応募多数の場合は、選考と抽選で10名選ばせていただきます。)

結果が良くてもあまり良くなくても、2ヶ月ほどのちに、「豆むすめ 通信」にて詳しくご報告いたします。  
(もちろん、個人名での公表はいたしません。)

※詳しくは別紙にて確認し、ぜひご検討下さい。

## 納豆を使った簡単な料理を紹介しますゆ(..)メモメモ

### <納豆ぎょうざ>

- ・納豆と一緒にみじん切りに切ったネギを軽く混ぜ、塩・醤油などで少し味付けをする。  
それを餃子の皮に包み、熱した油で揚げて出来上がり！

### <納豆のかき揚げ>

- ・小麦粉を冷たい水でとき、砂糖を少し入れ混ぜます。  
(この時あまり柔らかくならないように注意します。)  
そこに、納豆とネギ・玉ねぎ・大葉など、適当に切った野菜を入れて混ぜる。  
フライパンに油を入れてあたため、きつね色になるまで揚げて出来上がり！！



納豆を使ったおススメの一品を皆様からもご紹介ください！

## 農地を守って 無農薬・無化学肥料栽培

- ① 化学肥料が農地に大量にまかれるようになって七十年！農地の荒廃がすすんでいます。  
化学肥料というのは、肥料という名前がついていますが、人間が工場で作り出したれっきとした化学物質です。農地へ投入され続けた化学物質は、一部は植物に吸収されますが、残りの一部は地下水に流れ込み、残りは地中に溜まり続けます。
- ② 化学物質には、自然のミネラルは全くないのです。  
野山の岩石も、池や川の水も、生きている動物や植物のからだも純粋なものはありません。みんな自然のミネラルがいっぱいでそして、地球の循環する生態系をつくっています。ミネラルがなければ、その生態系の循環の環の中に入っていけないのです。  
化学肥料が溜まり続けた農地には、ミズもモグラも住めなくなり、微生物さえいなくなって土はパサパサになって、水はけも保水力もなくなります。干ばつにも冷害にも弱く、やがては不毛の地になるでしょう。そんな農地が、日本中、いや世界中にひろがってきています。
- ③ 永久に続く循環型農業を守りたいと思います。  
化学物質を農地にバラまいてはいけません。農薬や化学肥料を使っはいけない、私たちは法人設立以来、そんなおもいで農業を続けてきました。  
**この納豆は、その大豆でできています。**

(工房責任者 佐藤あい子)

### 「大粒納豆 豆むすめ」

豆むすめ会員ご希望の方は電話かFAXにてお問合せ下さい。

- ～ 会員価格 ～ (送料は別途がかかります)
- 1個 (90g) : 税抜 170円 (税込183円)
- 5個セット : 税抜 843円 (税込910円)
- ～ 一般価格 ～
- 1個 (90g) : 税抜 180円 (税込194円)
- 5個セット : 税抜 899円 (税込970円)

996-0091 山形県新庄市十日町1590  
農業生産法人(有)新庄最上有機農業者協会  
**納豆工房 豆むすめ**  
TEL:0233-32-0306 FAX:0233-32-0307  
E-mail / natto@dc4.so-net.ne.jp  
(営業時間:月～土 8時～17時)※定休日: 日・祝祭日