

平成 28年 9月 9日

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

代表取締役 長田邦彦

納豆工房 豆むすめ通信 第6号

まもなく一年！ありがとうございます

納豆の製造と販売を始めて、間もなく1年になろうとしています。ご利用いただき、ありがとうございます。特に保育園等にご利用頂いていることに誇りさえ感じております。

化学的な肥料や農薬を使わない農業をすすめています

最近読んだ本の副題に「体はあなたが食べたものでできている」とありました。私たちは食品残さと副資材の木質チップだけを原料とする自社製の堆肥で、在来種や伝統的な品種を栽培し、安心・安全な農産物や加工品をお届けできるよう、心がけております。

今年は納豆に新品種を計画しています

今年のお豆は、従来の「たちゆたか」に加えて、新たな試みとして当地の枝豆用在来種の「秘伝」を50アール、極小の黒大豆「黒千石」を30アール栽培しました。香り豊かな青豆の秘伝と、ポリフェノール豊かな黒豆の黒千石を加えたいと考えました。試作後、改めてご報告させていただきます。

安全・安心の農業で地域経済の振興を

山形県では毎年1万人ほど人口が減少し続けています。香川県（人口約97万人）とほぼ同じ面積の最上地域は、8万人を切ったようです。でも、ここで農業を続けていくうえで、豪雪地帯の中山間地である当地を私は必ずしも条件不利地とは思っていません。

耕作放棄地にはヨモギを栽培し、10アール当たり米以上の収入を上げる目標で農水省の補助事業を、千葉大学などの協力を得て取り組みも進めています。

自給率ゼロのトウモロコシ粉は北アメリカで1600年代から栽培が始まった8列トウモロコシを2千本ほど試験栽培しすでにメキシコ料理店等から問い合わせを頂いています。

食の安全・安心を追及していけば、農業を核とする地域経済の振興も不可能ではない。そう信じて、農業を続けていきます。



代表 長田邦彦

納豆の豆知識

1695年（元禄8）年に刊行された「本朝食鑑」という本には「腹中をととのえて食を進め、毒を解す」と記述があったとのこと。

なんと、300年も前の日本人は納豆に整腸作用があることを経験から知っていたなんて驚きです（・□・；）！！

「本朝食鑑」とは・・・人見必大によって江戸時代に著された本草書。日本の食物全般について品名を挙げて、その性質、能毒、滋味、食法その他を詳しく説明している。

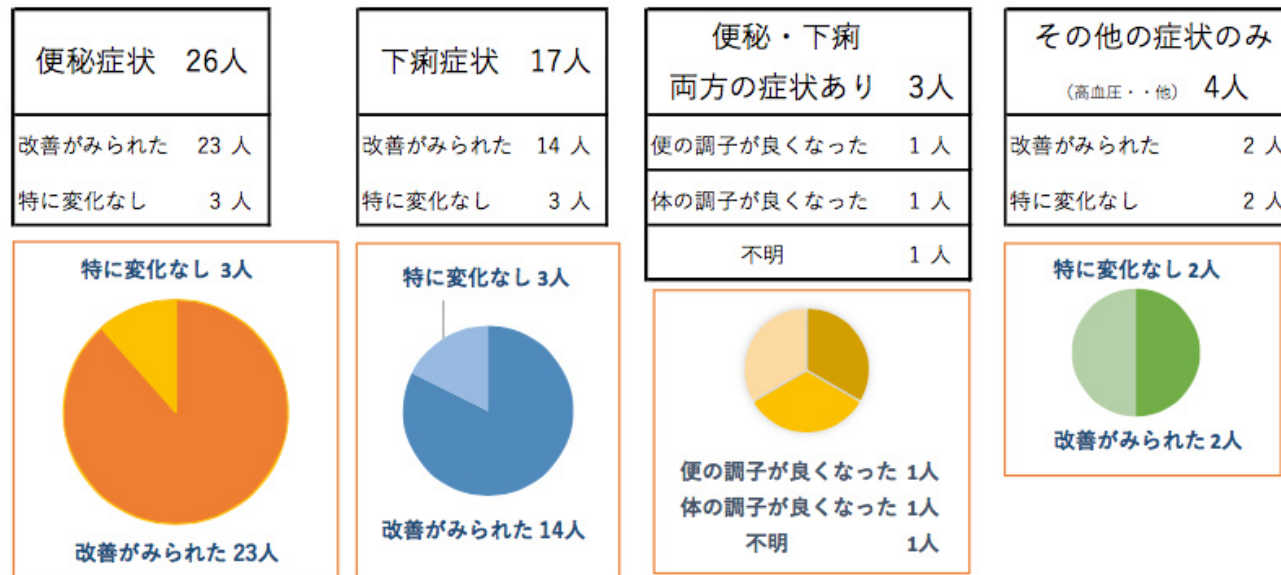
第2回 納豆モニター結果

モニターさん、ご協力ありがとうございました。丁寧で熱心な感想や報告をたくさんお寄せいただきました。

“お腹の調子がいまいちな方 限定” で行った第2回納豆モニターが終了致しました！

今回は57名の方に参加ご協力頂き、その中でお返事を下さった方は50名でした。

冒頭にも記載致しましたが、今回のモニターはお腹の調子が良くない方に限定して、納豆とご飯を1日1食（できれば朝食に）食べていただき、体調の変化など教えていただきました。



今回のモニターさんのほとんどの方は便秘や下痢の症状が多かったのですが、納豆を食べ続けると症状になんらかの改善の変化がみられたという方が、大半を占めるお返事をいただきました。

中には・・・

- ◆長年の便秘だったが、定期的に出るようになった
- ◆20代からゆるい便が続いていたが、朝食後に形ある力強い便が出るようになった
- ◆この1ヶ月、下剤を飲みたいと思うことが1回もなかった
- ◆外出し納豆なしの生活が4日続いたら快腸生活が崩れました。納豆生活に戻ったら胃腸の調子も戻りました。

などなど、うれしい報告をいただきました！！

「ごはん納豆」昔ながらの和食で、腸の中もきれいになるのではないのでしょうか(^^)

別紙にモニター参加の方全員の言葉や、お腹の症状以外の感想なども載せていますので、是非ご覧下さい！！

ホームページ開設のお知らせ

「納豆工房 豆むすめ」のホームページが出来ました！畑の情報や商品の情報などなどアップしていますので、ぜひご覧ください(^^)/

URL：<http://www.mamemusume.com/>

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