かわなんCafé　2月号

発行：川崎南エリア
問合せ：エリア活動課
電話：045-470-6863

2022年度活動テーマ：可能性は無限大！身近な食材の再発見！

大豆の収穫にいってきました！

今年度、川崎南エリアの交流産地は(株)カジノヤの大豆ボランティア。その最後の企画である大豆収穫へ行ってきました!!

大豆の収穫なんて初めての体験でしたが、やることは簡単で、大豆を引っこ抜いて、根の部分をポキっと折る。そして段ボールに入れていくというのが参加者の作業でした。子供達でも簡単に抜けるので、どんどん抜いていきますが、下の子は折る作業を私に頼んでくるので、私は折る作業ばかりでした。畑の半分を午前中の参加者で収穫することを目標に黙々と作業をしましたが、簡単な作業でもずっとやっていると、腰が辛くなってきたりします。こうした作業を毎日やられている農家の方々のおかげで、私達の食卓に届いているのだと実感できました。そして収穫した大豆を脱穀機に通します。脱穀機を見るのも初めてで、お豆が出てくるところを近くで見られて満足そうな子供達でした。最後に大豆の選別も行いました。収穫した大豆は「つながるひろがるゆめ納豆」として組合員の皆さんにお届けします。無農薬で育てた津久井在来大豆は中粒で甘味の強い品種です。パッケージも一新してプラスチック削減に取り組み、組合員から募集したイラストで彩られています。神奈川だけでしか買えない商品です。いいね！かながわのチラシをご確認ください。

納豆の美味しい食べ方　by(株)カジノヤ

①常温で20分位おいてから食べる!! 納豆キナーゼが本来の力を発揮する為
②タレをいれるのは、混ぜた後!!糸がふっくらして体積が広がり、舌が旨み成分と触れ合う部分がふえる為ふんわりとした糸引きになるとの事でした。
おすすめレシピも伺いましたので、下記に掲載します!!

↓川崎南エリアのブログです↓