

ナカセンナリ (大豆)

今年度、最後の企画給食は、



「ナカセンナリ(大豆)」です。

上田市は、大豆の栽培に適した地域で、いろいろな種類の大豆が栽培されています。今日の給食では、「ナカセンナリ」という品種の大豆が使用されています。



■ 「ナカセンナリ (大豆)」を広める活動に取り組んでいます！

しおだ SUN ダイズの皆さん

(塩田地域でナカセンナリを生産する農業者グループ)



長野県内の様々な加工業者(納豆・豆腐・みそ等)と一緒にナカセンナリの商品を開発・PRしたり、料理教室を開催して、大豆の魅力や新たな食べ方等を発信することに取り組んできました。コロナ禍でも、研修会を開催して栽培技術を磨くなど、できることを積み重ねてきました。今後は、料理教室等を復活させ、ナカセンナリを知ってもらえる機会を作っていきたいと思っています。

生産者の声

この塩田地域では、約150ヘクタールの水田で約200tの大豆を生産しています。最近、気象状況も不安定で、栽培に苦労しているところもありますが、おいしい大豆がとれています。上田市では、いろいろな種類の農産物が栽培されています。小・中学生の皆さんには、たくさん地元の物を食べて、知ってもらえたらうれしいです。

宮澤さん(塩田地区)

しおだ SUN ダイズ 会長



生産者の声を
“動画”で
聞いてみよう！

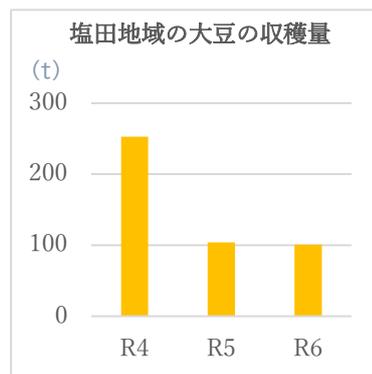


大豆の近年の生育状況について



大豆は、6～7月に種まき、7～9月は草刈り等の管理、10～11月に収穫という流れで栽培します。大豆にとって大切なのは、「水」。必要な時期に、必要な量の雨が降ることで、実が大きくなります。しかし、ここ最近では、温暖化の影響で雨が降らない日が続き、「水」が不足して、収穫できる量が減っています。

右図は、R4～6年の塩田地域の収穫量です。例年、約200tの収穫量(※R4年は、とても豊作でした)に対して、R5～6年は、約100t。R7年は、それ以上に少ない見込みです。塩田地域に限らず、市内全体でも大豆は不作で、収穫量は減っています。現在は、生産者の皆さん、県、JA等が連携して、栽培方法等に工夫をこらしながら、収穫量を増やす努力をしています。



地産地消推進の店「**風屋とうふ店**」さんに **ナカセンナリ**の良さをお聞きしました！



風屋とうふ店 代表取締役
田中 さん(真田地区)



ナカセンナリは、豆腐の加工にとても向いていて、クセのない、やさしい味わいになります。店で使用している大豆の半分以上はナカセンナリです。また、豆腐づくりには「水」が大切です。この地域の水はとても素晴らしい。そして、この水と相性が良いのが、地元産の大豆。豆腐の味わいを最大限に引き出してくれます。

うちのお店は、「食べておいしい、見て楽しい」がモットー。イラスト等を活用して、豆腐に興味を持ってもらえるよう工夫しています。みんなにも給食を通じて、上田市の農産物にたくさん興味をもってもらいたいです。

市内で、ナカセンナリ等の大豆や「風屋とうふ店」の豆腐が買えるお店

ナカセンナリ等の大豆が買えるお店

市内直売所 各店舗

(右 QR コード参照)



「風屋とうふ店」の豆腐が買えるお店

- ・ 移動販売車
- ・ 新鮮市 真田
- ・ 市内やおふく3店舗
- ・ 太陽マルシェ
- ・ デリシア丸子店

※大豆の販売時期の目安は、12月～2月ごろまで。

※なお、今年は、市内全体で収穫量が少ないため、直売所によっては販売がない可能性もございます。

※詳しくは各店舗にお問い合わせください。