

ふるさとの育む人

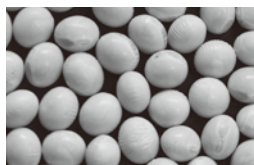
#31「大豆」



育む人 **内藤 一秀さん** 大森地区 59歳
生産品目：大豆13畝(受託含む)、米3畝、りんご85畝

稲刈り後に収穫期を迎える「大豆」

紅葉のコントラストが美しい11月、横手市では褐色に色づいた大豆が収穫時期を迎えています。今年度、横手市内では約570畝に県の奨励品種「リュウホウ」や「コスズ」などが栽培されています。特に「リュウホウ」は、豊かな甘さとコクがあり、豆腐や煮豆など幅広い用途に使用されています。



土台づくりこそが良い大豆を育む

生産者のひとり、内藤一秀さんは農業歴40年。米やりんごとともに大豆生産を行っています。その栽培において一秀さんは「土づくりと排水対策が要。生育の“ステージ”である土台づくりをしっかり行うことが良い大豆を育む」と言い切ります。湿気に弱い枝豆は、土壌の排水不良が続くと、品質や収量に影響するため、一秀さんは常に圃場の排水に注意をはらい、いま、無事に収穫のときを迎えました。



妻や仲間との支え合いを支えに

しかし、今年は、刈り取り適期となる10月中旬以降の長雨で収穫作業は限られました。そうした中、一秀さんは雨の影響で雑草の汁や土汚れが大豆の粒に付着し、等級の低下を招くことのないよう最新の注意をはらいながら作業を続けています。さらに、大豆の収穫期はりんごの栽培管理とも作業が重なるため、繁忙期は妻の榮子さんや農家の仲間とともに支え合いながら、毎日の作業を続けています。「地道な作業の積み重ねこそが良いものを育む。家族や仲間との支え合いは、私にとっての心の支えだ」と、一秀さんは力を込めます。



家族のためにも、良いものを作りたい

「昨年誕生した初孫の成長が楽しみ。家族のためにも、ますます農業に力を入れたい」とほほ笑む一秀さん。「収量向上を図りながら今後も良いものを作り続けたい」と、その熱き志を胸に、今日も圃場でさわやかな汗を流しています。

■身近な大豆の加工品「豆腐」のお手軽レシピ「簡単湯豆腐」

【材 料】木綿豆腐…1丁、昆布…15cm、塩…ひとつまみ、ねぎ…適量、ポン酢醤油…適量

【作り方】①土鍋に水と昆布、6等分にした豆腐と塩を入れ、火をつける

②豆腐がゆらゆらしてきたら沸騰する前に火を止める

③刻んだねぎとポン酢醤油をかけていただく