

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。

そのままでもよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食はすぐそこにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

今年が行田在来の発育状態について10月の日和に紹介しましたが、雨が降らず、温度も最高に高い状態で、けむしの異常発生を紹介しましたが、10月末に雨が降ってくれて持ち直した状況を写真で紹介したいと思います。

青山在来種と同じで行田市の農家の方が、大事に大事に代々受け継がれてきた、食用としての美味しい埼玉県の在来種大豆です



●今年の暑さ乾燥した畑そして低農薬、低化学肥料で良く育ってくれました、大豆さん良く頑張ってくれましたねと、褒めてあげたく思いました。感謝をこめて食べさせて頂きます。



●コスモスの花が満開です。大豆畑とよく似あいますよ、きかいがあったら広い大豆畑そしてコスモス綺麗ですよ。



●もうすぐ枝豆として食べられる頃の様子。10月末にお店でも販売しましたが、美味しかったので、来年は多めに販売したいと思います。

行田在来は行田市役所、埼玉県農林振興センターの協力のもとに特別栽培（農薬、化学肥料普通の半以下）で美味しい大豆を作る目的で関係者の皆さん協力しながら頑張っています。