

# おとうふ日和

おとうふは、どんな菜よりも勝るもの。

そのままよし、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。

早いもので2月です。大豆も新大豆が少しずつ市場に出回り、平成22年産を使った豆腐が出回ろうとしています。「手づくりやさん」でも、契約農家から新大豆の見本が届いています。毎年今年の出来はどうか、出来るまで心配で・・・

農家の人の収入、豆腐の出来具合、味にも影響してくるからです。

篤農家の方々の大豆が全部ではないのですが、集まりましたので写真で紹介致します。それぞれ篤農家の自信作です。



行田在来種（行田市）  
小林農園さん  
長谷川農園さん  
山田農園さん  
音更大振り袖（北海道）  
藤田農園さん  
おおつる（栃木）  
秋元農園さん  
青山在来種（小川町）  
まだ届いていません

平成22年度産 国産大豆の 全国状況が大豆問屋さん（埼玉糧穀）から報告がありましたので一部載せて見たいと思います。猛暑の影響が地域により違います。

北海道 60万表で昨年並みの数量だが、上位等級は少ない、品質に影響  
栃木 75,000表で平年の半作（通常13万表）上位等級は少なく品質悪い  
埼玉 1,000表と昨年の25%程度の収量、品種によると壊滅状態  
秋田 85,000表、平年150,000表ですので、ほぼ半作。  
青森 75,000表、数量は平年並作、上位等級は少ないものの他県よりまし  
佐賀 福岡県と合わせて、フクユタカは400,000表、昨年比95%

2月のヒヤリングでは品質は当初予想通り悪く、収量も大幅な減収になると修正、東日本海側と関東で際立って収量を落とした。煮豆の大粒上位等級においては、原料不足に陥る可能性が高い、など豆腐についても不安です。

昔から農産物はできて見ないと解らないと、農家の人に良く言われました。我々消費者側から、作物を作る人の苦労に感謝しながら、製品を味わいたいと思います。