

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。

11月になり大豆もそろそろ枝豆の時期も終わり、早い大豆は葉が枯れ収穫の時期を迎えます。今月は大豆の一生、種まきそして畑で栄養を吸収し、大豆が出来るまでを考えて見ます。

● 大豆の種まき、収穫の時期

関東では

種まきは6月から7月にまき、8月から10月に生長、11月から12月が収穫です。

北海道では

種まきは5月から6月にまき、7月から8月に生長、10月から11月が収穫です。

四国、中国、九州では

まきは5月から6月にまき、7月から8月に生長、10月収穫関東とやや同じです。

大豆は根粒菌がいるので肥料が少なくてもよいと言われていますが、連作状態の場合、前の年に野菜などの作付けによっても、肥料の量が変わりますが、大事なものは地力があるかないかで、大豆の美味しさが違います、

● 根粒菌、知っていますか

他の野菜などの作物との大きな違い根粒菌について考えて見ます。

多くの植物は、育つのにチツソがたくさんいる。たいていは土に含まれているチツソを根から吸い上げて養分を吸収して育ちます。

大豆は根粒菌というバクテリアを住まわせて図のように空気中からチツソを取り入れ、また土からと両方から取り入れます。

その比率は空気中から約70%は根粒菌がつくりだしたもの、あとの30%は根から直接吸収したものです。

大豆に限らずマメ科の植物は根粒菌と共生するのです。

右一番下の写真が、見にくいですが実物の根粒菌の付いた根です。

今年ももうすこしで収穫ですので若手の職人さん達と行田在来大豆の畑を見に行行って来ました。行田市役所の人、普及所の人、県の研究所の人、生産者の人、皆さんおそろいでした。種まきの時天候が悪く失敗した人、2度種を播いた人、天候に左右されること、大変です、頑張ってください。

感謝、感謝・・・・・・・・

