

# まめーる (北陸産大豆振興協議会メルマガ第9号)

平成21年7月発行

発行者：北陸産大豆振興協議会事務局 北陸農政局生産経営流通部農産課大豆振興係  
TEL076-263-2161(内線3318) 076-232-4302(直通)

## 1. 第37回(平成20年度)全国豆類経営改善共励会の受賞者が決定しました！

標記共励会については、北陸ブロック審査会が4月に開催され、農家の部及び集団の部からそれぞれ1点ずつを全国へ推薦し、5月に全国審査会が開催されました。

その結果、全国表彰では、大豆農家の部で高原 修氏(富山県砺波市)が生産局長賞を、大豆集団の部では木場町営農組合(石川県小松市)が全国農業協同組合連合会会長賞を受賞しました。

なお、北陸ブロック表彰では、大豆農家の部で有限会社タケマツファーム 代表取締役 元田外志夫氏(石川県松任市)、大豆集団の部で島田生産組合(新潟県上越市)が北陸農政局長賞を受賞しました。



全国表彰式が開催されました！

(日時：6月24日 11:00～、

場所：虎の門パストラル(東京都))

上：賞状を持っている2人のうち、  
左が高原氏(生産局長賞)、右が  
木場町営農組合(全国農業協同組  
合連合会会長賞)の吉田組合長



下：受賞後の抱負を語る高原氏(左)  
と、木場町営農組合の毛利氏(右)

**全国表彰受賞者の概要** （北陸ブロック表彰受賞者を含めた詳しい概要はこちら  
<http://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/daizu/pdf/20gaiyou.pdf> ）

**<大豆農家の部> 生産局長賞 <sup>たかはら</sup>高原 <sup>おさむ</sup>修 氏（富山県砺波市）**

品種名	作付面積 (ha)	20年単収 (kg/10a)	労働時間 (hr/10a)	費用合計 (円/60kg)	品質（1,2等 比率）（%）
エンレイ	14.50	250 (県平均 168)	5.07	13,863	61.3



左：作業効率アップのために改良した肥料タンク。  
 審査においても独自の工夫が評価されました。  
 右：畝立て同時播種機

**<大豆集団の部> 全国農業協同組合連合会会長賞 <sup>きばまちえいのうくみあい</sup>木場町営農組合（石川県小松市）**

品種名	作付面積 (ha)	20年単収 (kg/10a)	労働時間 (hr/10a)	費用合計 (円/60kg)	品質（1,2等 比率）（%）
エンレイ	7.30	268 (県平均 144)	4.26	11,675	0.2



左：木場町営農組合のみなさん  
 右：畝立て同時播種機

## 2. 需要即応型生産流通体制緊急整備事業について

21年度補正予算において、需要即応型生産流通体制緊急整備事業が措置されました。

### (1) 需要即応型水田農業確立推進事業

水田における転作作物について、地域の計画の下で地域・生産者がまとまって実施する取組を支援します。

< 内容 >

麦、**大豆**、飼料作物などをつくる場合

市町村単位、農協支所単位などでまとまって、～ のうち3メニュー以上に取り組むと、最大15,000円/10aを生産者に助成。

加工業者などとのマッチング

流通体制の効率化

品質の向上

環境・安全への配慮

米粉用米、飼料用米をつくる場合

市町村単位、農協支所単位などでまとまって、～ の3つに取り組むと、25,000円/10aを生産者に助成。

加工業者などとのマッチング

主食用米との区別の徹底

流通体制の効率化

< 申請について >

生産者（生産調整実施者）は、地域水田農業推進協議会が地域の取組内容について作成した計画に沿って、参加申請書を提出します。

### (2) 自給力向上戦略作物等緊急需要拡大対策事業

< 内容 >

国産小麦・**大豆**・新規需要米の需要開拓に取り組む場合

（助成対象：生産者）

小麦...パン・中華めん用小麦品種の導入に伴う農薬費等の経費の一部を支援。

**大豆**...単収の向上や作柄安定化につながる大豆300A技術等の実証展示、及び実需者との播種前契約の導入を支援。

新規需要米...産地と実需者との播種前契約を支援。

国産麦・**大豆**・米粉などを活用した製品の開発をする場合

（助成対象：食品製造事業者等）

商品開発に要する原材料費などの経費の1/2を限度として助成。

< 申請について >

事業実施主体は、県水田農業推進協議会が定める業務方法書により、事業実施計画及び助成金交付申請書を作成し、県水田農業推進協議会に提出します。

（詳しくはこちら [http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/santi/s\\_zyuyo/index.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/santi/s_zyuyo/index.html)）

### 3. 7月10日は「納豆の日」です！

大豆にはたくさんの体によい成分が含まれていますが、納豆にすることで増加または新たに生成される成分があります。

納豆を食べて元気に夏を乗り越えましょう！！

#### <納豆にすると増加する成分>

ビタミンB2

納豆にすると、約2倍に増加。

- ・体内にたまりすぎた脂肪をスムーズに燃やす。美しい髪、肌をつくる。

#### <納豆にすると新たに生成される成分>

ビタミンK2

- ・正常な血液凝固を促す。動脈硬化を防ぐ。骨にカルシウムを定着させ、骨粗鬆症を防ぐ。

グルタミン酸（納豆のうまみの秘密であるネバネバの本体。アミノ酸の一種。）

- ・カルシウムの吸収を高める。保湿効果が高く、みずみずしい肌をつくる。

ナットウキナーゼ（タンパク質分解酵素）

- ・血管の中に発生しやすい血栓を溶かす。血液をサラサラにする。

### 知って得する納豆の「薬効」

