

[作物の花あてクイズ](#)[せいさんりょうじょうい
生産量上位について](#)[作物について](#)[さいばいほうほう
栽培方法](#)[レシピ](#)

大豆がピンチ



<ふうこ> まなぶん、大豆という、何が思いうかぶ？



<まなぶ> 節分(せつぶん)の豆まぎで使われたり、「みそ」や「しょうゆ」の原料(げんりょう)だったり、日本人の生活にかかせない作物だよね。



<ふうこ> そうすると、大豆は、昔から日本にあった作物なのかしら。



<まなぶ> そうなんじゃない？



<ふうこ> ところが、大豆は、もともとは中国の生まれなんだって。縄文時代(じょうもんじだい)には日本にも伝(つた)わっていたそうよ。



<まなぶ> そんな昔からあるんだね。



<ふうこ> 日本人の主食はお米で、炭水化物はお米から十分にとれるんだけど、それだけではタンパク質(しつ)が足りないの。それを助ける意味で、タンパク質(しつ)が豊富(ほうふ)な大豆からできている、「とうふ」や「なっとう」を合わせて食べると栄養(えいよう)のバランスがよくなるの。昔からの日本の食事の組み合わせは、よく考えられているんだね。



<まなぶ> タンパク質(しつ)は今ならお肉やタマゴからとるところだけど、昔の日本人はあまり肉を食べなかったもんね。



<ふうこ> そうなの。大豆は「畑の肉」と言われるくらいタンパク質(しつ)をたくさんふくんでいるの。



<まなぶ> 日本人の生活にかかせない作物なんだね。

[すすむ ▶](#)[せいばいほうほう
大豆の栽培方法 ▶](#)

[作物の花あてクイズ](#)[せいさんりょうじょうい
生産量上位について](#)[作物について](#)[さいばいほうほう
栽培方法](#)[レシピ](#)

大豆がピンチ



<ふうこ> ところが、その大豆が今では、日本国内ではあまり作られていないってしてた？国内で使われる大豆のうち、国産(こくさん)のものの割合(わりあい) (「自給率」<じきゅうりつ>)と言います)は6%しかないの。



<まなぶ> え、たったの6%！それはたいへんだなあ。



<ふうこ> じつは、大豆のほとんどは、サラダ油などを作っているの。豆腐(とうふ)や納豆(なっとう)として食べている大豆の2割(わり)くらいは日本で作られているんだけど、それにしても低(ひく)いわね。



<まなぶ> 大事な作物なのに、どうしてそうなっちゃったんだろう。



<ふうこ> 世界で一番たくさん大豆を作っている国はアメリカで、日本が輸入(ゆにゅう)している大豆のうち、7割(わり)くらいがアメリカから来ているんだって。



<まなぶ> アメリカは土地が広くて、大がかりに作れるから、大豆も安く作れるんだろうね。



<ふうこ> そう、アメリカの大豆はねだんが安いので、日本で大豆を作っても売れないから、大豆を作るのを止めてしまう農家がふえてしまったの。



<まなぶ> 何かがあって、大豆の輸入(ゆにゅう)が止まってしまったらこまるよね。「みそ」や「しょうゆ」がない日本食なんて考えられないよ。日本人の生活にかかせない作物だから特(とく)に、自給率(じきゅうりつ)についてもっと考えていけないといけないね。

[はじめのページ](#)[せいばいほうほう
大豆の栽培方法](#)