

Producer 大規模大豆農場を訪ねて

宮城県北部の平坦地を舞台に大豆生産に挑戦、土づくりにこだわり抜き、生育環境を整えて大きな成果をあげているのが、有限会社おっとちグリーンステーションです。



大豆畑の団地化を進めるメリット

梅雨のある日本の気候風土では大豆の栽培に難しさがあります。「窒素を取り込んで豆の育成を助ける根粒菌を活性化させる必要がありますが、あぜを立てるなどの排水対策が不可欠です。特に水田だったところを畑に変える場合、集落で土地をまとめて整備することが土壌環境を整えるうえでも有効です」「良質な作物は良質な土壌から」という信念から土づくりに強いこだわりを持ち、ビールの搾りかすをはじめ豆腐や乳製品の工場や水産加工場などから出る食品残さを利用して堆肥を施用するほか、一部の固定団地にはライ麦や燕麦を緑肥として畑にすき込む作業を行います。これは土を肥やすとともに連作障害を回避するためにも有効といえます。

小さなあぜを立てて排水性を高めることにより、湿害が軽減される。

近隣の集落転作組織と共同でコンバインを所有。1台で年間70haを刈り取る。



いています。

大豆は全量、食品企業などの契約栽培です。昨年は宮城県に指名され、「仙台みそ」の地域団体商標の権利者である宮城県味噌醤油工業協同組合に供給することが決まりました。

「顔の見える関係はやりがいにつながる」と言う芳村さんは「需要者それぞれの要望にしっかり応えていきたい」と決意を語ります。



大豆男子 Soybeans-Boy

「広々とした畑を大きいトラクターで進んでいく爽快感が大好きです」とほほ笑む、佐藤雄亮さん。

目標は「毎年全量1等」より良い大豆を提供していきたい!

将来の経営を任せられる人材を育成するため、おっとちグリーンステーションでは意欲のある若者を採用してきました。宮城県古川農業試験場から「作物の組み合わせで1年を通して農業のできる複合経営に関わりたい」と希望して2009年に転職してきたのが大豆部門で働く佐藤雄亮さんです。佐藤さんは「6月に始まる播種は天気勝負ですから晴れ間があれば休み返上です。夏場の土寄せや中耕、除草の作業を経て、秋に無事収穫でき、ホッとしながら空になった畑を眺めると、1年間ご苦労さまという気持ちになります」と思いを語ります。



昨年度出荷した大豆の99%が上位等級（1等・2等）。



おっとちグリーンステーションのみなさん。上段右端が大豆担当役員の方村忠市さん、下段右端が柳潤一社長。

農地を集約して作付面積を40haに拡大。
県平均の倍の単収を上げつつ
高品質の大豆を生産する農業法人

生産技術を磨き
375kgの単収を確保

農業経営の効率化を図るため、農地の集約を積極的に進めている宮城県は、大豆の作付面積で北海道に次ぐ主要産地です。

有限会社おっとちグリーンステーションが作付を行う約40haの大豆畑は、宮城県有数の米どころで大豆の作付面積でも県内2位の登米市にあります。

追土地中央生産組合を前身とする同社は、1995年に3戸の農家が共同経営のため法人化した農業法人で、稲作・大豆・野菜・加工の4部門からなります。

「大豆づくりは稲作からの集落転作の受託です。集落内で話し合い、田んぼを借りて2年後に返すという大豆作2年・水稲作4年のローテーションで回しています」と説明するのは、大豆を担当する役員の方村忠市さんです。

生産する大豆は熟期の異なる「タチナガハ」と「ミヤギシロメ」の2品種を栽培しています。特にタチナガハは10a当たり375kgと、県平均の倍の収量を達成するに至っています。

2000年には経営の安定化のため利益率の高い枝豆を導入し、現在4haで7月下旬から9月中下旬にかけて5品種をリレー生産しています。

DATA

有限会社おっとちグリーンステーション

- 【所在地】宮城県登米市米山町津山筒場埠860
- 【主な事業】大豆・米・野菜の生産、加工
- 【作付面積】約90ha（大豆約40ha）
- 【労働力】役員3名、社員11名、研修生2名、パート22名

日本人とは長い付き合いの大豆は、健康効果もさまざま。大豆や納豆にまつわるエピソードを東京農業大学名誉教授・小泉武夫さんにかがいました。

撮影/鳥誠 イラスト/あべがよ

日本人とは 弥生時代 からの付き合い

日本人と豆の付き合いは長く、縄文時代の遺構から炭化した豆（小豆の野生種）が出土します。大豆は中国から渡来したのが弥生時代。それからみそやしょうゆのもとである穀醬として利用され始めるのが奈良時代です。その間、大豆加工に試行錯誤が重ねられたのです。文献上、最も古い大豆の



記録は『古事記』の
説話にあり、奈良
時代の『風土記』
には水田のあ
ぜに大豆を植
える様子が書
かれています。

なぜ節分に豆をまくのか？ 丸い大豆の 呪力

節分に福豆で邪気を払うのは「魔滅」の語呂合わせといわれますが、根底には天道思想、すなわち、太陽を思わせる丸い豆が備える霊力への崇拜があるのです。よう。節分の豆まきのほか、大豆の茎や葉の灰を悪霊が来そうなところにまいたり、いろいろの灰で焼いた大豆で天候を占ったり、その霊力にたのむ儀式が各地にあります。



稲作とセットの 大豆発酵食品

インドネシアのテンペ、タイのトゥアナオなど東南アジアの稲作地帯にはたいていバナナの葉の菌で作る発酵大豆があり、これらの地域ではスープの具にしたり、蒸したり、焼いたり、火を通して食します。西日本には昔から納豆文化が無い、というのは間違いで、ごはんには生の納豆をかけるようになってから衰退しただけです。また、西日本でも熊本などでは昔から好んで食されています。

注目される ペプチドの 可能性

大豆の生体機能に及ぼす効果は発酵させることで大幅に高まります。アミノ酸が2つ以上つながったものを「ペプチド」といいます。大豆を基質として麹菌が作用してできるさまざまなペプチドには血圧上昇抑制や肝機能を向上させる作用があるとして注目され、研究が進められています。またアミノ酸が2つつながったトリペプチド、3つつながったトリペプチドはアミノ酸より吸収が早いとされます。

大豆づくしの みそ汁は江戸っ子の スタミナ源

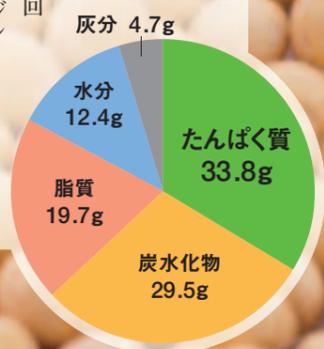
江戸の朝は長屋を回る納豆売りの声で始まりました。当時は、みそ汁に納豆を入れるのが定番で、そこに豆腐を加えて油揚げの千切りをのせれば、最高のスタミナ食の完成です。この大豆づくしを1日2回、たっぷりとれば、現代人のたんぱく質の摂取量と遜色ありません。しかも肉のように悪玉コレステロールや脂肪のとり過ぎを気にする必要ありません。



「畑の牛肉」の たんぱく質量は 本物に勝る

■大豆100g中の
栄養成分

出典：日本食品標準成分表
2015年版・七訂（国産・黄大豆・乾）より



アンチエイジングにも効果あり！

大豆は、アンチエイジング効果で注目されているポリアミン、総コレステロール値を低下させる大豆レシチン、腸内の善玉菌のビフィズス菌を増殖させるオリゴ糖、抗酸化作用がある大豆サポニンなど、多くの機能性物質を含んでいます。また豆乳に多く含まれるフィチン酸の抗がん作用や抗酸化作

用、大豆油に含まれるα-リノレン酸から体内で作られるエイコサペンタエン酸（EPA）の血圧低下作用、ドコサペンタエン酸（DPA）の抗アレルギー効果も期待されています。日本人とは長い付き合いの大豆ですが、今なお、新たな健康効果が判明し続けているのです。

旅のお供の乾燥納豆 その絶大な健康パワー

サルの干物や豚の肝臓の熟れ寿司など、食文化を研究する私はこれまで世界各地におもむき、ありとあらゆる物を口にしてきました。が、食中毒になったことは一度たりともありません。その秘訣と確信しているのが、常食する納豆の整腸作用・抗菌作用です。私は旅に出るときもカリカリになるまで乾燥させた納豆を5〜6kg携帯しますが、先人の知恵はたいしたもので、江戸時代の旅人も節分にまいた大豆を道中のお守り兼非常用食料として持参したといわれています。たんぱく質やビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含み、ただでさえ強力な大豆の健康パワーは納豆菌によってさらに高められ、たとえばビタミンB₂は発酵することにより7倍にもなります。

アジアの稲作地帯において穀類だけでは不足しがちな栄養素を補給するために発達したのが、大豆の食文化なのです。



小泉武夫さん

1943年、福島県出身。東京農業大学名誉教授（農学博士）。鹿児島大学、琉球大学、別府大学、広島大学大学院医学研究科、石川県立大学で客員教授も務める。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。『発酵食品礼讃』（文春新書）『納豆の快楽』（講談社文庫）など著書多数。