



大豆(スズユタカ)

地元生産者の方を

紹介します!

農事組合法人 **ファームひなの里**

代表理事

原田 康雄さん(南部地区)

今年の大豆の収穫量は良好で、とても良い大豆ができました。「スズユタカ」という品種は、「納豆」を作るのに適していますが、手間のかかる大豆です。農薬はできるだけ使わず、化学肥料は一切使っていません。手間を惜しまず、安全に作りました。安心して、おいしく食べてくれるとうれしいです。

☆「ファームひなの里」さんは、優れた大豆経営が全国に認められ、今年農林水産大臣賞(日本一の賞)を受賞されました!おめでとうございます☆



大豆は莖の水分も抜けて、茶色く枯れてカラカラになってから収穫します。



うんてんすがた 運転姿が、とにかくカッコイイ!

コンバインが通った後は、大豆の殻だけが畑に残ります。



刈り取った大豆を、トラックにセットした大きな容器に移しているところです。



枯草や細かい豆の殻などは混ぜている状態です。



このあと、『選別(大きさを分け、異物を取る) → クリーナー(とうもろこしの莖を粉にしたもので豆の汚れを落とす) → 色の選別』の工程(およそ10日間)を経て、商品として大豆ができあがります。