



ひでんだいずせいさんしゃ  
**秘伝大豆生産者**

**みさおちゃんファーム**

おかざき みさお にしざと  
**岡崎 操 さん (西里)**



**コンバイン** (大豆を刈り取る機械)

やく ねん まえ ひでんまめ  
約15年ほど前から秘伝豆を作ってい  
ます。6月下旬に種をまき、10月下旬から  
11月ごろに収穫します。私のところ  
は、3ヘクタールの畑で秘伝豆を植えてい  
るので、5,000~6,000キロほどの秘伝大  
豆ができます。発酵鶏糞を加えた有機肥料  
のみで栽培しています。大変なのは、種をま  
いてからの畑の管理です。草刈りや消毒  
も手間暇のかかる、大変な作業です。でも、  
町の特産物であり、みなさんが給食でお  
いしく食べてくれることを励みにがんばっ  
ています。秘伝豆を食べて、「豆で達者で、  
元気でおがれな☆」

ひでんだいず きかい  
**秘伝大豆ができるまでのいろいろな機械**



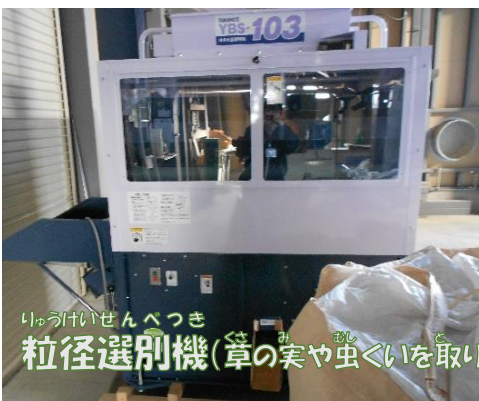
はたけ  
**ロータリー** (畑をうなう機械)



かんそう ひでんだいず おまつぶ  
**乾燥の秘伝大豆は、大粒**  
ちゅうけい くらい おおだいず  
(直径1cm位)の青大豆です。

えんせきかんそうき  
**遠赤乾燥機** (収穫後は何回も乾燥機

にかけて大豆を乾かす)



りゅうけいせんべつき  
**粒径選別機** (草の実や虫くいを取り除き、大豆の粒を大・中・小に分ける)



