



脱穀後の大豆を選別する岡本さんら（神奈川県相模原市で）

Aオベリン保育園の園児25人が参加した。

同店は、国産大豆の自給率がカロリーベースで約7%と、輸入大豆に頼る現状に危機感を持つ。同市緑区千木良地区を中心に県内で古くから栽培され、「幻の大豆」と呼ばれる津久井在来大豆の栽培や商品開発などを通して、地産地消の必要性や日本古来の品種を守る活動に力を入れる。

この日は、子どもの力で作業ができるよう大豆

の上にシートを敷いて足踏みで脱穀した。同店の岡本政廣さん（70）から加工などで使える大豆の見分け方の説明を受け、園児が手に取って割れや変形の有無を確認した。

園児は「大豆を取り出すのは大変だけれど、たくさん取れてよかった」と話した。岡本さんは「身近にある大豆が食卓に並ぶまでの流れを学び、地産地消の大切さを肌で感じてほしい」と話した。

脱穀後の大豆は、同園で行うみそ造り体験で使われる。

（神奈川県・相模原）

神奈川県相模原市南区の酒店「豊国屋」はこのほど、保育園児を対象に津久井在来大豆の脱穀体験を同店で開いた。同市中央区の社会福祉法人横浜YMC A福祉会YMC

大豆の脱穀 園児に伝える

神奈川県相模原市