

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。

そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食はすぐそこにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

埼玉県のとて大豆復活！！今月は埼玉県農林総合センター増山様に原稿依頼いたしました。

手造り屋の岩崎社長さんから、「埼玉のとて大豆を紹介して欲しい。」と、依頼を受けた埼玉県農林総合研究センター 農商工連携・広報担当 増山富美子です。

「とて大豆とは、その土地や風土に適し、農家がその土地で何代にもわたり自家採種をして、その土地で栽培されてきた大豆をいいます。そのの自然や気候、風土にあった形で残り、農家は味噌、なめ味噌、豆腐、納豆、煮豆、呉汁等に加工し自家消費してきました。」

昨年の記録的な高温にも負けず、とて大豆が残ってきたことを証明した事例が、行田市Y氏の「行田とて」は300kg/10a、熊谷市N氏の「妻沼茶豆」330kg/10aでした。ちなみに一般栽培された「タチナガハ」の平均収量は100kg/10a以下でした。

埼玉県農林総合研究センター（旧農業試験場）では、埼玉県産とて大豆を28種保有しています。外見上からも色、形、大きさが違い、味や風味、香りに特徴があります。タンパク質、脂質、ショ糖含量

この特徴を活かし、行田市は「行田とて」を使った商品開発で地域おこしをしています。豆腐、がんもどき、おからの煮付け、ゼリーフライ、大豆饅頭、味噌、枝豆アイスクリーム、青大豆せんべい、大豆もやし等々、新商品が販売されています。こだわり大豆をこだわり農家が栽培し、こだわった加工業者が作った商品です。お近くでとて大豆の「行田とて」の加工品を見かけた方は、ぜひ試食してみてくださいはいかがでしょうか。

他に「青山とて」「箕田とて」「借金なし」「白光」「妻沼茶豆」等を使った商品も販売されています。



埼玉県とて大豆28種



行田とての豆腐「忍のとうふ」



行田とての青大豆せんべい、豆乳おかし



手づくりやさんは「忍のとうふ」「浮きしろ」「青山とて」豆腐類、そして行田とて種を使った、「大豆パウダー」「おからパウダー」を販売しています。増山様原稿の御礼を申し上げ、皆さん今後とも宜しくお願い致します。