



津久井在来大豆使用の豆腐を使った学校給食。この日のメニューは、みそ汁・きんぴらごぼう・塩さば。



「海老名の子どもたちに地元で作った本物の味を知って欲しい」との思いを持つ、市内の豆腐製造業、株式会社 生一番（富塚和江・代表取締役）と、有限会社 富塚商事（富塚正和・代表取締役）の提案・協力により、今回の学校給食への提供が実現しました。「甘くておいしい!」「家のお豆



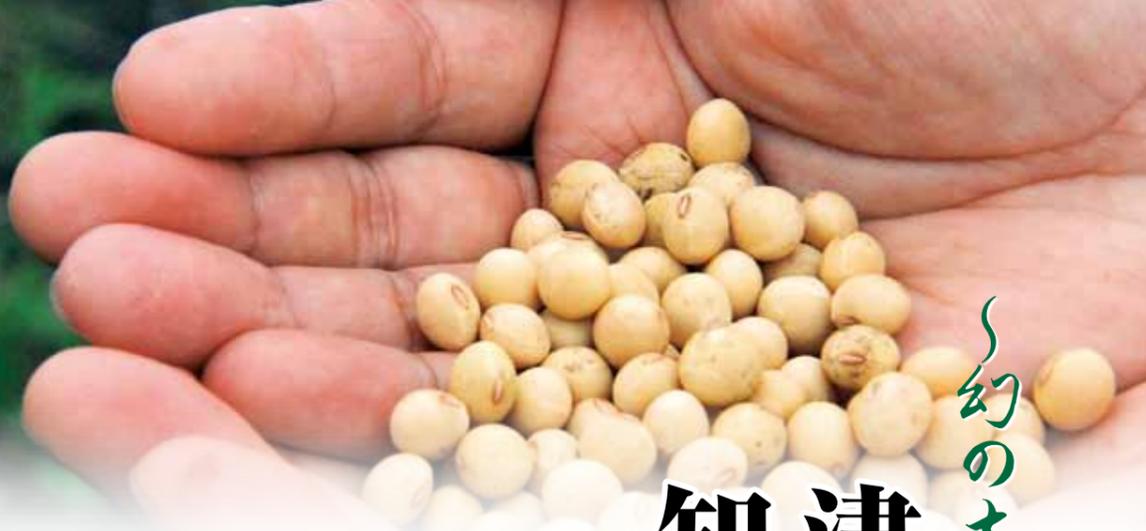
「いつものお豆腐と味が違うよ!」

腐となんだか違う」、津久井在来大豆の豆腐が入った給食のみそ汁は、おかわりであつという間に空っぽに。「もっと食べたい!」そう話す子どもたちの目は輝いていました。
(有)富塚商事の富塚侯介氏は「子どもたちが自分たちの手でまき、育てた大豆を自分たちで収穫し、



杉久保小近くの畑で、地元の農家・鈴木徹氏の指導のもと大豆をまく児童たち。使用している畑は、同氏が無償で提供している所有地で、毎年子どもたちに貴重な体験の場を与えてくれています。

それを給食で食べる地産地消の食育活動を海老名でも展開していきたい」と、将来の展望を語ります。
また、両社は「NPO法人大豆100粒運動を支える会」の法人会員として、教育現場における食育活動にも賛同。この活動の一環で、毎年杉久保小学校では津久井在来大豆を栽培・収穫し、大豆をきな粉にしてきな粉餅をみんなで食べているそうです。受け継がれてきた郷土の味。広がる食育の輪。その味は、子どもたちの心に刻まれています。



幻の大豆

津久井在来大豆を知っていますか

相模の地で受け継がれてきた大豆栽培を海老名でも

古くから神奈川県津久井地域で栽培されてきた津久井在来大豆。郷土の食材として地域の生活に根付いていた大豆ですが、栽培農家の減少などさまざまな要因から種子は不足していき、いつしか「幻の大豆」と呼ばれるようになっていました。
しかし、地産地消活動や輸入大豆の遺伝子組み換え問題などが注目されるようになると、日本古来の在来種が脚光を浴びるように。再び相模原市を中心に栽培が始まり、近年では海老名でも栽培が行われるようになりました。

幻の大豆を現代の食卓へ

海老名での津久井在来大豆の栽培は、耕作放棄地などを有効活用する市農業委員会の取り組み、都市型農業推進事業の中でも行われました。また、昨年度は市商工会議所でも農商工連携事業の一環として、海老名産の津久井在来大豆を使ったフェアを開催するなど、市内での注目度も高まってきています。
6月、津久井在来大豆を使用した豆腐が、市内13校の小学校給食で提供されました。この豆腐は、市内の遊休農地を活用して栽培した大豆を使用し、市内業者が製造したものです。



都市型農業推進事業で収穫した大豆の乾燥作業を行う、市農業委員会の皆さん

【津久井在来大豆とは...】

粒はやや楕円を帯びた球形でおおむね褐色。タンパク質が低く、糖度が高いことが特徴です。
県の「かながわブランド」にも指定されているほか、スペースシャトルとともに打ち上げられて帰還した50粒が、「宇宙大豆」としても話題になりました。