



食の未来づくり運動

# JAやさと 納豆用大豆の収穫体験

## ～畑から食卓へ! 納豆ができるまで～

主催 産直未来創造推進担当 開催 2025年11月24日

「東都納豆」や「東都極小納豆」でおなじみのJAやさと（茨城県石岡市）で納豆用大豆の収穫体験が開催されました。納豆への熱い思いを持った参加者たちが集い、畑から食卓に並ぶまでの道のりをたどる一日を楽しみました。

### 収穫した大豆って、どんな形をしているの？

現地に着き、まず向かったのは納豆用大豆の生産者・谷田部貞雄さんの広大な大豆畑。JAやさとは8人の生産者がいて、主に「納豆小粒」という品種を栽培しています。2025年の大豆の生育は、初夏の種まき後、台風の被害もなく極めて順調だったそうです。

総勢29人の参加者は、広大な畑の一部で収穫作業をスタート。不慣れな鎌の扱いに苦戦しながらも、「一粒も無駄にしない」と、株の根元を丁寧に刈り取っていきました。収穫した大豆をさやかに出してみると、とても小さな「納豆小粒」！乾燥している大豆を水で戻すと1.6～1.9倍の大きさになります。1時間余りの作業でしたが、心地よい秋の日差しの中、気持ちのよい汗を流しました。



鎌を手に 収穫体験スタート!!



「納豆小粒」の種ってこんなに小さいの？



収穫 できたよ!!

### いつもの納豆が、この畑とつながっていると体感!

作業を終えた後は、お待ちかねの昼食です。けんちん汁とおにぎり、そしてもちろん、納豆をみんなで味わいました。参加者からは「いつもの納豆が、この畑とつながっていると体感できた」と、収穫の喜びと感謝の声が上がりました。

午後は、納豆の製造工程を見学。工場では、ひきわり納豆を攪拌する様子や、衛生管理の行き届いた自動パック詰め工程を間近で見学することができました。次々と製品が出来上がっていく様子にはおとな子どもも釘付けに!

収穫したての大豆ではなく、低温冷蔵庫で2年間じっくりと熟成された大豆を使用して製品化しているそうです。

収穫体験は、収穫から製品になるまでを丸ごと体感できる貴重な機会となりました。食への関心がますます高まる中、生産者の思いと、自然の恵みを改めて感じた一日でした。

### 参加者の声

「東都納豆」が大好きで、どんな場所で育っているのか知りたかったので、大豆の収穫から製造工程まで見学できて、ますます「東都納豆」に愛着が湧きました。

今日の収穫体験が、自宅で何げなく食べている納豆としっかりとひも付く体験となり、とても素晴らしい食育になりました。

小学2年生の息子は、おやつにも食べるくらい納豆が大好きで、この体験を心待ちにしていました。生産者の苦労と、食べ物大切さを感じてくれたらうれしいです。



昼食には、もちろん納豆も♪ みんなでまぜまぜ!!



納豆ってこんな風に出上がるんだね!

### 今月のつばやき

今号の表紙は、富山県朝日町の「あさひ舟川 春の四重奏」。北アルプスを背に桜・菜の花・チューリップが彩る絶景です。わが家の息子はこの春社会人に。新しい出会いに恵まれ、季節の光に背中を押されながら一歩ずつ歩んでほしいと願っています。春を迎え、私も「MOGMOG」の取材を通してさまざまな出会いに心が弾むこのごろです。(M.W)

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

総合企画室

☎03(5374)4756 月曜～金曜日：午前9時～午後4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒168-0073 東京都杉並区下高井戸5-4-42 さんぱんすぎセンター2階

お問い合わせ

東都生活協同組合