

# 安全おいしい大豆を食べたい！

『新庄最上有機農業者協会 新庄大豆畑トラスト』の設立

納豆工房 豆むすめのメンバー

## 有機大豆の栽培を目指して！ 思い切って新庄にイターン

「遺伝子組み換え大豆はいらない！」を合言葉に16年前、東京から新庄へイターンしたのは、(有)新庄最上有機農業者協会の佐藤あい子さん(上写真左から2番目)。きっかけは、安全でおいしい大豆を食べたいとの思いからであった。

元々東京で自然食品のお店を出していた佐藤さんは、消費者の立場から生産者になりたという思いにより、取引先であった新庄への移住を一念発起。現協会の社長である長田邦彦さんから3名と共に、新庄に骨を埋める覚悟で空家を購入した。佐藤さんらが始めたのは、消費者が大豆畑の一定区画に出資して生産者にトラスト(信託)し、そこで収穫された大豆を受け取る仕組み作りである。設立当初、「自分たちの大豆畑」を作ろうという呼びかけに全国から300人近く集まり、約1畝の大豆が作付けされた。

年によっては天候不順により大豆が収穫できず、会員が減少したこともあった。しかし、「安全でおいしい大豆を食べたいから、来年は楽しみにしている。がんばって。」という言葉をかけてくれる温かい会員の言葉があったからこそ、「ここまで続けて来られたと話している。

現在は、(有)新庄最上有機農業者協会の母体でもあり、新庄有機稲作農家10名で組織する「ネットワーク農縁」のメンバーや協会の職員が、無化学肥料、無農薬で大豆、はと麦、菜種を栽培している。収穫された大豆は、原材料そのまま、もしくは委託加工により醤油、味噌、納豆として、トラストの会員や一般の方にお届けしている。

「本当に一からの出発で苦労も多かったが、活動を続けることで、農業という職業でも、成り立っていけることを実証したかった。これからイターンで農業を考えている方には、思い切って自分の夢に飛び込んで欲しい」と話していた。



夏の大豆畑



大豆の収穫

# そうだ！納豆工場を作ろう！「納豆工房 豆むすめ」の設立

「無農薬大豆の納豆づくり」を委託していた新庄市の「八百清」さんが工場の老朽化と後継者がいないことを理由に閉店することとなった。「八百清」さんは新庄駅前で100年以上続く納豆の老舗である。

「八百清」の納豆が食べたい！という多くの声から、納豆ファンドの融資、県の補助金等を活用し、納豆工場「納豆工房 豆むすめ」がオープン！

「八百清」さんの味を引き継ぎ、自社栽培の無農薬大豆から作った「大粒納豆 豆むすめ」を販売している。

「納豆工房 豆むすめ」  
平成27年9月オープン



大粒納豆 豆むすめ

「八百清」さん伝承の石室発酵  
やるからには徹底的に追求



「八百清」さんから作り方の伝授中

## 納豆工房 豆むすめ



大粒納豆「豆むすめ」  
納豆1個 194円(税込)  
自社栽培の無農薬大豆  
を使った納豆の美味しさ  
は折り紙つき！

新庄大豆トラストの会費は1口 4,000円  
1口につき10坪から収穫された大豆、もしくは「醤油」「味噌」としてお届けする。  
会員でなくても、大豆から作った加工品の注文ができる。  
大粒納豆「豆むすめ」は新庄駅の物産館等で購入できるほか、電話での注文も可能。

至 金山



納豆工房 豆むすめ

新庄市役所

最上公園

新庄駅

至 山形

### 【農業生産法人（有）新庄最上有機農業者協会】

ホームページ：<http://yuuki100.com/index.html>

#### ● ご入会案内、加工品のご注文・発送については

##### ■ 新庄大豆トラスト生産者事務局

TEL:0233-55-3383 FAX:0233-64-5077

E-mail:info@yuuki100.com

#### ● 「豆むすめ」のご注文、支援会員申し込みについては

##### ■ 納豆工房 豆むすめ

TEL:0233-32-0306 FAX:0233-32-0307

E-mail:natto@dc4.so-net.ne.jp