

種まきから味噌づくりまで“大豆の一生を学ぶ”

5回講座！

おやこで

だいたもぞだて

おみそをつくらう



第一回



2022年6月26日（日）

10:00～12:00

種まき

（旬野菜の収穫体験つき）

第二回



2022年7月31日（日）

9:00～10:30

夏野菜の
収穫体験！

第三回

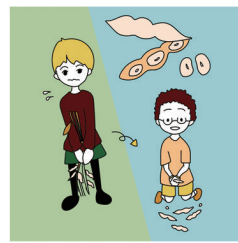


2022年9月18日（日）

10:00～12:00

枝豆収穫&
試食

第四回



2022年10月30日（日）

10:00～12:00

大豆収穫！&
さやもぎ

第五回



2022年12月18日（日）

午前の部 10:00～11:30
午後の部 13:00～14:30

自家製
みそづくり！

※第一回～第四回につきましては、雨天の場合、一部プログラム内容や活動場所を変更して行います。

参加費 ※1家庭あたり/人数不問

25,000円

定員
12組

定員に
達し次第
締め切り

※昨年も大豆のシリーズ体験にご参加
いただいたご家庭は、参加費10%割引！

参加費に含まれるもの：全5回の体験費用、
畑の維持管理費、収穫野菜（大豆を含む）、
味噌づくり材料費、味噌づくり会場費、
先生農家さん講師費、イベント保険加入費

参加特典

期間中に一度、みなさまの

ご家庭へ、先生農家の三田高徳さんを含む
地元の農家さんが育てたおたのみの野菜を
旬のギフトBOXにしてお届け！東京生まれの
おいしさを、お家でもお楽しみください♪

お申し込み
締め切り：

2022年6月22日（水）



お世話になる先生農家さん

国立市谷保

みた たかのり

三田 高徳さん

大豆を作りはじめて10年近くになります。
今回はみなさんと大豆をまくところからはじめ、育てた大豆を
使って味噌作りまで行います。初めての人も、作った事の
ある人も、どんな味になるか分からないと思います！
毎回楽しくてワクワクできる会にしたいと考えていますので
よろしくをお願いします。

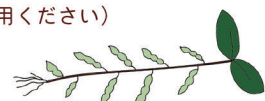


会場になる三田さんの畑

住所：国立市谷保6940付近

アクセス：JR南武線「矢川」駅より徒歩3分

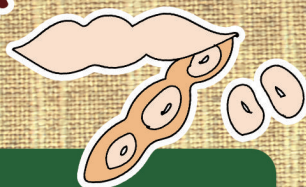
※現地駐輪可（お車の方はご自身で
パーキングをご利用ください）



こんかいみんながそだてる やさいは



だいず



どんな やさい？

はたけ にく よ
「畑の肉」と呼ばれるくらい、
えいようほうふ だいず にほん しょうひ
栄養豊富な大豆。日本で消費されて
いる大豆は、ほとんどが海外から
だいず かいがい
大豆は、ほとんどが海外から
ゆにゆう にほん
「輸入」されたもの。日本では、
ほっかいどう いちばんゆうめい さんち
北海道が一番有名な産地だよ。

どうやって そだつの？

ま せいちょう はな き
タネを蒔いたら、成長して花が咲き、
ちい なつ お ころ
小さなさやができる。夏が終わる頃
には、さやが膨らんで枝豆に。秋に
ふく えだまめ あき
には、さやが膨らんで枝豆に。秋に
ちやいろ なか だいず
さやは茶色くなって、中には大豆が
つまっているんだ。

だいずで できた たべものは？

じつ た
実はみんなが食べているものには、
だいず つか
大豆が使われているものがたくさん
あるよ。とうふ なっとう あぶらあ
あるよ。とうふ、納豆、油揚げ、
しょうゆ だいず
醤油も大豆でできているって
し みそ
知っていた？もちろんお味噌も！

だいずをそだておみそをつくろう では、どんなことができるの？

かぞく はたけ ふ だいず いっしょう まな
家族みんなで、たっぷり畑に触れながら「大豆の一生」を学んでみよう！

はたけ ま だいず あお みじゆく しゅうかく
まずは畑にタネを蒔こう。大豆は、さやが青い未熟のうちに収穫すると

えだまめ たの えだまめ しゅうかく ゆ あじ
「枝豆」として楽しめるよ。枝豆の収穫をしたら茹でてとれたてを味わってみよう！

あき ちやいろ だいず あかし しゅうかく えだ ていねい
秋になったらさやは茶色くなり、これが大豆になった証。収穫して枝から丁寧^{ていねい}にさやをもぐよ。

ふゆ みそづく そだ だいず つか じぶん みそ しこ
冬には、いよいよ味噌作り。育てた大豆を使って、自分だけのお味噌を仕込むよ！

だいずいがい しゅん やさい であ たの
大豆以外にもいろいろな旬の野菜に出会えるからお楽しみに♪

**持ち物は最低限で
おとなもうれしい！**

特別用意しなければいけないものは無し！
汚れても良い服装、長靴、水筒、タオルなど
お持ちください。（詳細は、開催前の
メールにてご案内あり）

申し込み方法 締め切りは6月22日(水)



こちらのQRコードを読み込み、
イベント情報→応募フォームへ

お問い合わせは **042-505-5040**

またはメール：nouiku.tokyo@gmail.com

担当：農いく！案内役 圓山(まるやま)

運営・企画

 株式会社 **エマリコくにたち**

2011年創業の東京農業活性化ベンチャー。
東京産のとれたて野菜を提供する直売所と
旬の野菜とお酒を楽しめる飲食店を運営。
多摩地域を中心におよそ130軒の農家と繋がる。

本社住所：186-0004 東京都国立市中1-1-1
電話番号：042-505-7315