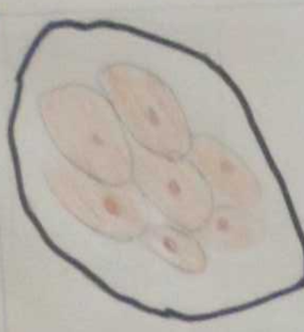
KAMI 新聞

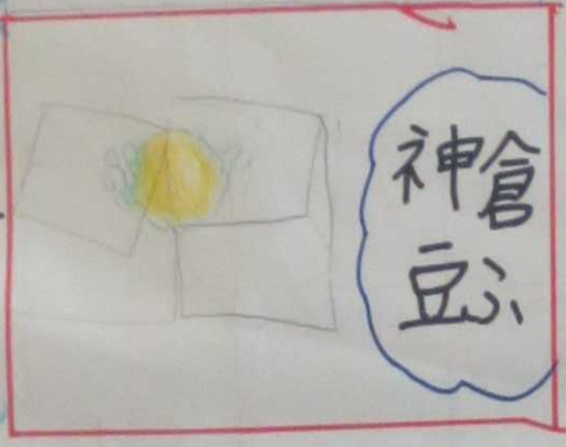
SRMN
チーム
○東原寧々
○荒金来夢
○松田紗栄
○東原真那

大豆のなぞ?!…

神倉大豆は、やく4ヵ月〜5ヵ月くらいに出来ます。お話をしてくれた人は、大きくなるとわたしのかたぐらいになります。」とおっしゃっていました。それと、大豆とえだ豆と同じだということを知ってびっくりしました。それに、豆は虫などに食べられないように色をつけていることを知って「工夫をしているんだぁ。」と思いました。これからどのように育つのか楽しみです。ぜひみなさんも、来てください!!

大豆畑の様子





神のつぶとは・・・!?

神のつぶは大豆ひと粒ひと粒がふっくらと仕上がっており、

神倉大豆の旨みを存分に味わえる納豆です。三朝神倉納豆（神のつぶ）は、ふつうの納豆よりも大きいです。それと、第2回JAグループ6次産業、化商品コンテスト「ご飯とお友」部門で準優秀賞を受賞されました。そのほかにも、神のはな、神のしずく、神のつぼみなどが、ありました。

神のはな

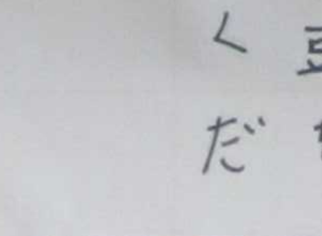
これから先も…

神のはなには、三朝神倉大豆を使用し作っています。神のはなは、本来の大豆のコク・あまみがあり、大豆そのものの美味しさが活きたどこかなつかしいとうふです。そんなとうふを作っているところは、火を使ったりするので40度くらいあるそうです。虫が入ってくるのでまども開けれず、閉めたじょうたいで作業しています。このように、とうふを作る人たちは、消費者のことをすごく考えて、作業しています。

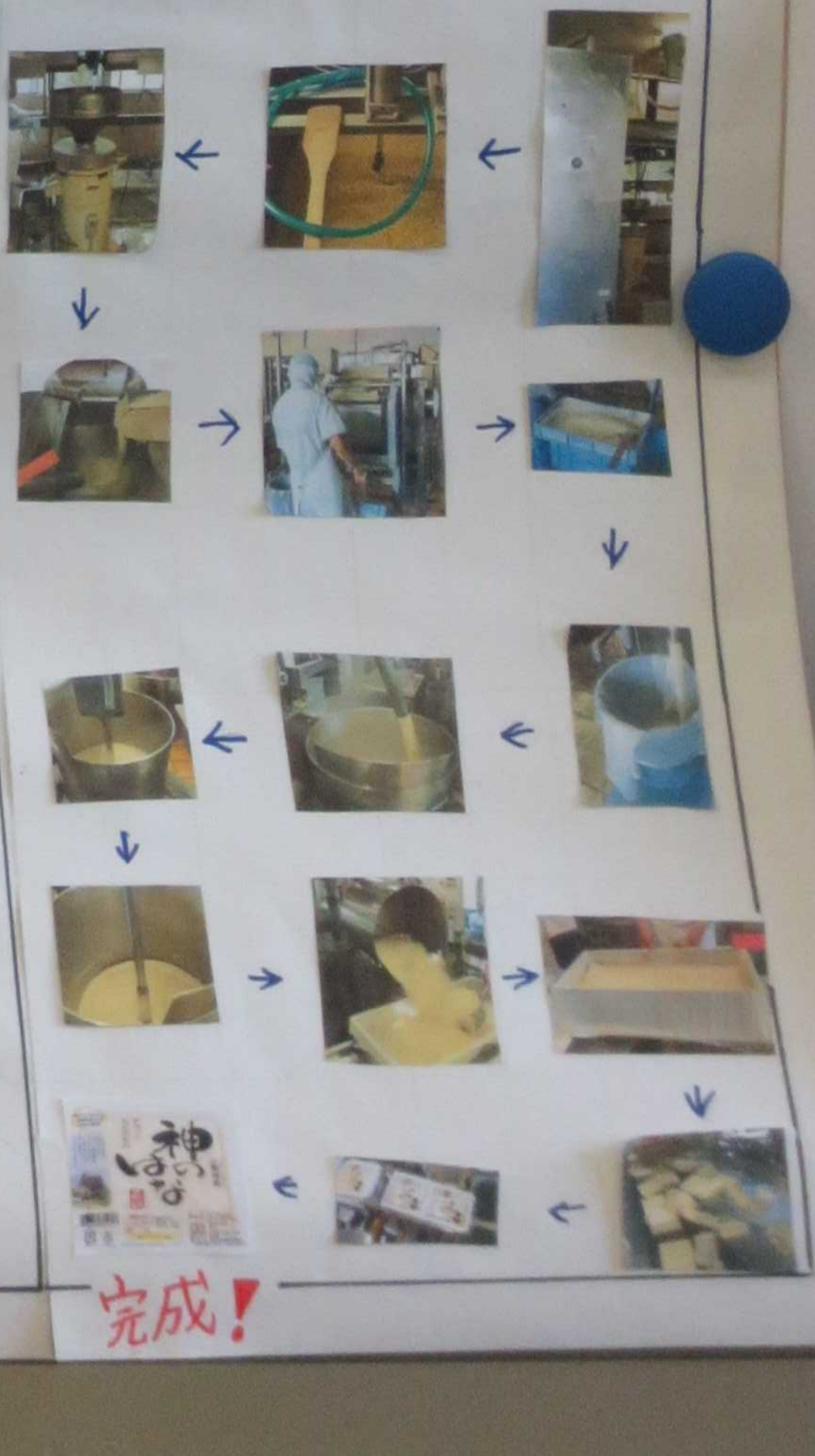
毎日、たくさんのとうふを暑い中、六人でしています。そして、神のはながあるのは、神倉大豆があるからだと思います。

神のつぼみ神のしずくは?

みなさん神のつぼ・みしずくを知っていますか?神のつぼみは、三朝神倉をまぜるだけで出来ます。神のつぼみは、三朝神倉をまるごとしぼったまろやかな豆にゅうです。みなさんぜひ、2つの神倉大豆を使った食べ物を食べてみてください。



神のつぼみ
⇑
神のしずく
⇓



わかったこと!

わたしたちが、話しを聞いて分かったことは、大豆の作り方です。大豆を作っている人は、たくさんの、くふうをしていることが分かりました。その大豆を使って、神のしずく、神のつぼみ、神のつぶ、神の花などを作っていることが分かりました。