

# 津軽の在来種「毛豆」の栽培

生物生産科3年 野菜班



石岡 樹 齋藤 朝陽 相馬 雄大

田村 龍真 對馬 聡一朗 比内 優斗

山内 祐弥 横山 周平 北川 愛

## 動機

私たちが毛豆に着目した理由は、知人や野菜班の先輩方が栽培に取り組んでいたことや栽培する農家が減少し、受け継がれてきた種が途絶えてしまう可能性があるからです。私たちは、この津軽のソウルフードを絶やすわけにはいきまいと思ひ、取り組むことにしました。

## 目標

- ① 1株あたりの莢数、粒房数を調査する。
- ② 毛豆を原料とした味噌を製造する。

## 実施概要

- (1) 実施期間 2月22日～11月26日
- (2) 項目 収量調査・味噌製造
- (3) 栽培品種 毛豆(黒目青大豆の一種)

### <栽培計画>

月	内容
2月	味噌仕込み
5月	栽培計画・播種
6月	定植・生育調査・管理
7月	生育調査・タンニン鉄散布
8月	生育調査・除草
9月	収穫・収量調査
11月	来年度用の種採取
12月	味噌開封

## 実施

- (1) 収量調査について  
収穫した毛豆から、班員9名が3株を無作為に選び、調査を行いました。



	莢数	1粒房	2粒房	3粒房
平均値	64.7	16.9	76.1	7.0

## (2) 味噌製造について

収穫した毛豆から、甘口・辛口味噌を製造することにしました。

### <材料の分量>

	甘口味噌	辛口味噌		
大豆	2.2kg	大豆	2.6kg	
麴	5.2kg	麴	4.0kg	
塩	1.5kg	塩	1.5kg	



## 結果・まとめ

- ① 収量調査では、2粒房が全体の7割を占めるとともに、3粒房が予想よりも少なかった。
- ② 6次産業化を意識しながら、味噌製造を行いました。どちらの味噌も重しの重さが少々足りず、やや水っぽかったです。甘口は、麴の発酵不足があり、時間をかけて掘り出す必要がありました。今後、味噌を製造する時は、重さという点に着目して取り組んでいきたいです。

