

サチユタカはさやがやや上につくため、コンバインでの収穫に適している



阿武郡阿武町の宇生賀地区。
大豆の作付面積は約10ヘクタール。



畑の肉と呼ばれる大豆。近年、大豆イソフラボンが注目され、豆腐や豆乳などに使用される健康食材の代表格

収 穫期は11月中旬。青々とした畑が褐色に変わる。さやをひいてカラカラと音をたてるようになればよいよ収穫。「コンバインで収穫してさやから出して乾燥させたものが**大豆になるよ**」と生産者の尾本さん。

夏 の間にたっぷり**養分を蓄えた大豆**は、秋になると葉が落ち、茎とさやだけになる。さやの中に実った豆は、米糞満点の**畑の肉**へと変化を遂げる。今回取材したのは「**サチユタカ**」という大豆。サチユタカの特徴は、**粒が大きくタンパク質含有率が高い**こと。病気にも強く収量も安定していることから、**豆腐づくりに最適**。

いま、山口県で最も栽培されている大豆品種なのだ。



大豆

おおらかな人々の
たくさんの愛情に育まれて、
すくすくと成長した大豆たち。
その一粒一粒には、**収穫の喜びと
様々な物語が込められている。**



県内の主な大豆産地は、山口市名田島地区・高川地区、阿東町、阿武町福賀地区、萩市佐々地地区、田万川地区、下関市梨川町地区、豊田町地区など



7~8月頃に咲く大豆の花

大 豆ってそもそもどんな風に実がなってるんだろう。そんな素朴な疑問を抱えて大豆生産地の一つ、阿武町の宇生賀地区を訪れた。お邪魔したのは**9月初旬**。大豆の畑には、**地面が見えないくらい**たっぷりとした葉が青々と茂っている。近くまで行ってみると、その大きさにビックリ。**腰の高さくらいまで成長している。**と葉をかき分けると、わずかに膨らんださやが顔をのぞかせた。
「**枝豆に似ているみたい...**」
聞くと、大豆を若いうちに収穫したものが枝豆なのだそうです。小さなさやの表面は**細かいうぶ毛**でおおわれ、枝豆の赤ちゃんといったとろ。

