

# ダイズ

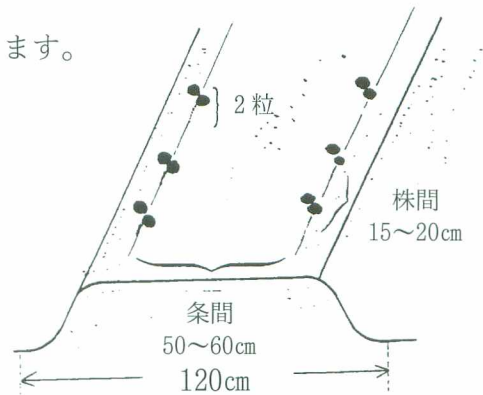
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
露地栽培 秋ダイズ (タマホマレ)						○⇔○	—————			□		

## 畑の準備

①畑に石灰や堆肥を散布し、右図のようにうね立てをします。

## たねまき

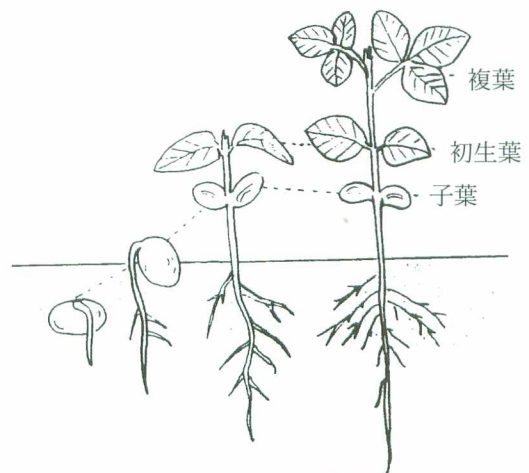
①右図の間隔で種を1ヶ所に2粒ずつ、3cm程度の深さになるようにまいてから、土をかぶせます。



うね立ての方法

## 発芽

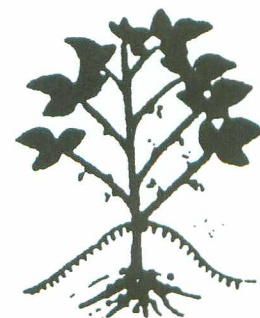
- ①子葉には、たんぱく質・脂肪・でんぷんが蓄えられており、発芽のエネルギー源となっています。
- ②根は地下深く伸びていきます。



ダイズの発芽

## 土寄せ

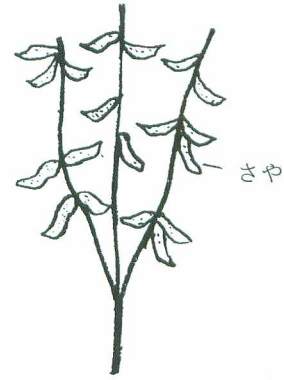
①根の張りを良くして倒伏を防ぐために、右図のように株元に土を寄せます。この作業は、花が咲く8月上旬までに2～3回行います。



土寄せの方法

## 収 穫

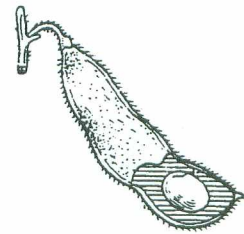
- ①10月下旬から11月上旬に葉が落ち、さやが黄変したら、株ごと抜き取り、地干しまたは掛け干しをします。
- ②1週間程度乾燥させると、さやがはじけやすくなるので、さやの中の子実を収穫します。



収穫期の状態

## 加 工

- ①ダイズの子実には、たんぱく質・脂肪などが多く含まれているため、「畑の肉」と呼ばれ、下記のようにさまざまな食品に加工されています。



さやと子実

- ◎豆乳…水によく浸して、ミキサーにかけて絞ります。
- ◎おから…豆乳を絞った後に残ったものです。
- ◎とうふ…豆乳に“にがり”を加え、加熱して固めています。
- ◎ゆば…豆乳を加熱して、液の表面にできた皮膜です。
- ◎高野とうふ…とうふを凍らせて、その後乾燥させ、水分を抜きます。
- ◎油あげ…とうふを高温の油で揚げて作ります。
- ◎きなこ…ダイズを煎って粉にしたものです。

農業技術体系 第6巻 ダイズ  
 昆野 昭展 農山漁村文化協会

\*その他にも、味噌や醤油、なっとう、大豆油など加工食品として、巾広く利用されています。

## コメント

収穫した子実でいろいろな手づくりの加工食品を作ってみましょう！！