

# 1 いい豆がとれました 大豆と小豆の集荷作業

大豆・小豆の集荷作業は、昨年十二月十日・十一日の二日間、各地区の集落センターなどで行われました。  
集荷作業には、大豆・小豆を栽培したお年寄りなどが参加。（じゅうねんは村商工会が集荷しています。）お年寄りが持ち寄った大豆・小豆の重さを一袋ずつ計り、検査で等級（一等級か

ら四等）を決めて村が全て買い上げました。  
今回集荷した大豆は、長雨や低温による被害が心配されましたが、十九年産より六ト多い、二十六・一トとなりました。（小豆は六百三・一キを集荷。）なお、現在「手・まめ・館」で販売している豆腐は、今回集荷した大豆を使い、販売しています。



上…大豆と小豆の集荷作業に参加したみなさん（西山地区）  
下…集荷風景

# 2 エゴマ収穫感謝祭を開催 特産さめがわ合同会社主催



エゴマを使った料理が並んだ昼食会

特産さめがわ合同会社（関根政雄代表社員）主催のエゴマ収穫感謝祭は、二月一日、村商工会館で行われました。

ゴマ鶏けんちん汁、「エゴマの冷ダレうどん」などの料理が会場に並び、エゴマを使った料理に舌鼓を打ちました。

エゴマ栽培者など約五十人が参加。栽培者の栽培意欲向上や地域産業活性化などを目的に初めて行われました。

感謝祭では、日本エゴマの会会長の村上守行氏が「エゴマにおける地域の再生」と題し、エゴマの栽培方法や地域おこしなどについて講話が行われ、参加者は熱心に聞き入っていました。

また昼食会も開かれ、「じゅうねんおはぎ」や「エゴマの冷ダレうどん」などの料理が会場に並び、エゴマを使った料理に舌鼓を打ちました。