



音更町立駒場小学校
6年 吉田悠汰 赤間瑠羽
早川瑞穂 柳瀬愛良 金澤輝
2022年11月16日発行

私たちのふるさと

歴史ある大袖振大豆

私たちは、ふるさとである音更についてくわしく調べました。大袖振大豆を学校の畑にうえたり、なたね油をいただいで、ドレッシングを作ったりして学習を深めました。

音更で歴史のある大袖振大豆について調べました。大袖振大豆は、北海道で作付されていた「大袖振」とよばれる薄緑色の青い大豆の中から音更の農家が大豆で冷害に強いものを選別して栽培し優良品種として普及していききました。大豆イソフラボンの含有量が、一般的な大豆の2倍近く多いほか、低脂肪で甘みのある味が特ちょうです。大豆の歴史は大豆は日本には朝鮮半島を経由して約



2000の年前に伝わり、利用されてきたといわれています。日本では中国との往来が盛んになった。た、クセ紀以後に大豆の利用が行われ、一豆腐、みそ、醤油、納豆などの大豆食品が製造してきます。また大袖振大豆の歴史も調べました。音更町は、1950年ころに栽培され始めました。その後、寒さに強いこの大豆は、音更の気候に合っている。たくさん栽培されるようになった。こいことがわかりました。



教材園で育てた大袖振大豆を枝豆にして食べました。色は緑色で、ほんのりあまくておいしかったです。豆がふつうの枝豆より大きい感じがしました。また、秋になって大豆をとりました。たくさんとれました。大豆は、色が茶色くて、ふつとみるとカウカウと音がしました。みんな協力して大豆を収かくして、大豆だったけど、楽しんで、大豆だ。たけど、楽しんで大豆は、小さくてもかゆいかったです。

ぼくは音更町の日本一を調べました。小麦の作付面積と収穫量、大豆の収穫量など色々ありますが、特に心に残ったのは人参です。実は人参は、二〇〇六年に生産が始まったばかりです。そして以前は30haほどだった耕地面積が39haに増加。現在は日本トップクラスの人参の町になりました。なま生産が増加したかというところ、「作業生産方式」という方式で生産されているからだそうです。この方式は

にんじんのミニジュミン

普通は生産者が行う作業をJA所有の機械でし、生産者の負担を減らします。また二〇二〇年には選別カメラが導入され、さらなる効率・品質の向上を目指しています。生産者とJAの努力によって今の音更町があることを知り、おどろきました。食べる時の感謝を、忘れてはいけないと思いました。



音更産のなたね油について調べました。鉄虫さんのお父さんもいる音更町なたね油生産組合の方にきていて学習しました。某の花の種は黒くて小さかったです。そして料理する時ふつうの油はあげ物など使う時灰色になるけどなたね油は色がかわりずく、返して使えるとわかりました。次にいたたいたなたね油でドレッシングを作りました。なたね油の香りはごま

貴重な油



油と似てりました。そしてあんまりドロツとしていませんでした。教材園で作った野菜にかけて食べると、と



キキョウの言葉 駒場小のミニポルはキキョウです。でも、調べてみると、日本以外にも朝鮮半島や中国、東シベリアにもありました。また、花の色によって花言葉も変わります。紫は「気品」、白は「清楚」です。他にも永遠の愛、変わらぬ愛、誠実という意味もあるそうです。キキョウについて調べると、花の色によって花言葉がちがっておどろきました。

編集後記

私たちは、大豆を育てたり、なたね油ドレッシングを作ったりして音更について知ることができました。特に、なたね油は予想していたよりさっぱりしておいしかったのが印象に残りました。今まで知らなかったことをたくさん知ることができてよかったです。