

在来種の特徴生かしたモンブランが好評



狭畦密植栽培で作業省力化も

「大豆のおいしさ伝えたい」

鴻巣市
石塚晴香さん

【埼玉】鴻巣市の石塚晴香さん（38）は、家族3人での大豆・米麦の生産、大豆を使つた6次産業化に取り組んでいる。

石塚さんは、夫と共に県の農業大学校で1年間学び、2023年に実家の父のもとで就農。大豆の作付けは15秒で、畦間を狭めて密植する狭畦密

植栽培で作業省力化の試みなどを進めている。石塚さんは「栽培や経営がわかるようになるほど、疑問が湧く。いろいろ試しながらがんばる」と話

だいすもんは、豆腐を混ぜたしつとり・ふわふわのスponジに、やさしい甘さの大ズペーストを搾ったモンブラン。購入者からは、大豆の香りや甘さを味わえておいしいと好評だ。在来種の特徴を生かしたものもあり、まさに大豆農家ならではの商品だ。加工品について石塚さんは「生産量を増やして販路を広げたい。商品をきっかけに、多くの人に大豆のおいしさを伝えたい」と話す。

今後については「第一に作物をしっかり育てて加工品との両立を続けること。持続可能な農業をめざして未来の農地を守つていきたい」と語った。

す。また、在来種の大豆に関心を持ち、少しづつ生産を始め、加工品を使用している。

石塚さんが大豆の加工品を始めるきっかけになったのは、大学校でのプロジェクト活動だった。そこで、大豆のモンブラン「だいすもん」を作ったところ好評で、周囲から「おいしいから絶対続けてほしい」と強く勧められ、本腰を入れた。今

では「店舗を持たないモンブランやさん」として、同市や隣の北本市を中心で催事などで販売し