

大豆を諸塚で育てよう！ お陰様で10年目に突入！ 大豆応縁倶楽部会員募集開始

～大豆応縁倶楽部から入会のご案内～

いよいよ10年目に突入した《大豆応縁倶楽部》から、今年も自然農作物をお届けします！
日本の主食の大切なパートナー「大豆」。大豆の語源は《大いなる豆》これほど栄養のある豆はほかにはありません。味噌、醤油、豆腐、納豆・・・どの食品も日本人にとってはとても身近な食品ですが、国内での大豆自給率はわずか5%。しかも、輸入品の75%はアメリカ産大豆なのです。

そこで皆さん！安心・安全な「無農薬大豆」諸塚村の大自然の中で一緒に作ってみませんか？川の流れや鳥のさえずりを聞きながら、土に触れての農作業。地元の方との心温まる交流も魅力な大豆応縁倶楽部です。収穫後には口数に応じた大豆、またはその大豆で仕込んだ味噌を配布します。皆様方のご応募お待ちしております。

応募要項

○応縁費(費用)について

1口 4,000円(耕地40㎡/口)

うち、3,000円を農家の方へ、残りは通信費、配送費にします。

○収穫物

1口あたりの耕地40㎡から採れた大豆か、ご希望の場合はその

大豆を時価換算してその金額相当の大豆加工品(地元づくり味噌)にして配布いたします。

送料は応縁費に含まれております。

※天候により収穫量が変化します。収穫少量の場合でもご返金はできません。何とぞご了承願います。

○応募方法

下記の問い合わせ先へ電話をお願いします。(お名前、ご住所等をお伺いします。)

詳しい資料と、応募用ハガキを送付いたします

○応募締め切り(応募用ハガキ返送締め切り)

平成21年6月26日(金)

※応募多数の場合は先着順となります。

○お問い合わせ・連絡先

諸塚村観光協会 まちむら応縁倶楽部
しいたけの館21(10:00～17:00 水曜日休館)
大豆応縁倶楽部係

TEL0982-65-0178

FAX0982-65-0189



たくさんの実を付けた大豆



味噌仕込みの様子