

# 庄内協同ファームだより

No.108 2005年11月号



農事組合法人  
庄内協同ファーム

発行/

〒999-7631 山形県鶴岡市八色木字西野338  
tel.0235-78-2120 fax.0235-78-2140  
<http://www.mwnet.or.jp/~shonaiky/>



庄内の米っておいしいね。次はどれ食べる？

いつも庄内協同ファームの活動に御理解をいただきありがとうございます。  
『庄内協同ファームだより』の発行が大変遅れておりましたが、このたび内容を一新し、新たなスタートをきることとなりました。庄内協同ファームと私たちの作った農産物やその加工品を食べさせていただいている皆様とを結ぶ大切な情報紙としてこれからも引き続きお読みいただきます様、よ

ろしくお願い申し上げます。

“改革を止めるな”を合言葉に絶対多数で継続した小泉政権ですが、農業の改革は本当に私たち農家の思いと、安全で豊かな食を求める消費者の皆様の思いを良い方向に進めるものなのでしょうか。米を中心とする農産物の急激な値下がり、後継者不足による高齢化農業は未来を描くことが難しい状況で、このままでは長く日本人の食を支えて来た家族農業の崩壊は目の前です。現政権の進める農業改革はこの現実を目を瞑り、更なる合理化コストダウンだけを求めるもので、日本の大地から生産された食べ物を口にすることを難しくするものにも思えるのですが。

産直を中心に生産者と消費者が同じ生活者として手を握り、日本の自然や環境に適した農業を守り育て、安全で豊かな日本の食べ物を手にすることができるよう共に努力する行動が今ますます必要性を増していると思えます。

私たち庄内協同ファームはこれまで培ってきた、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない農法を自らの経営だけでなく地域の自然を守ることや農業の発展のためにも役立てたいと考え、農協や地域の大学、教育機関、自然保護団体の皆様と一緒に、田んぼの生き物調査を中心に活動実践しています。今後ともよろしくご支援をお願いすると共に皆様のご意見をお寄せいただければ幸いです。

庄内協同ファーム 代表理事 志藤正一

# 組合員 訪問

その1

菅原 孝明 さん  
す み さん

農業と自然環境を守り、心豊かに暮らすと、心を一つに活動する庄内協同ファームの仲間を紹介します。今回はファーム設立メンバーの一人で、代

## ファームの歩みと夫婦の歴史は まるつきり重なっています。

表代理の菅原孝明さん、すみさん夫妻を訪ねました。

農業や化学肥料を使用しない(有機)栽培、農産加工などファームの活動を起こすきっかけは

職業として、農業だけで食べていきたい。減反など国の政策に振り回され



ない農業をしたいということが原動力。経営面積の拡大や機械への

過剰投資を一切せず、複合化と高付加価値で農業を実践したかった。

もともと何にでも疑問を感じるタイプだったが、高校時代の恩師である経済評論家の佐高信に、「おかしいと思っただことは一生思い続ける」と言われたことも、根底にある。

有機栽培の苦労とは

初めは米ぬか除草、アイガモ除草、雑草に挑戦した。米ぬか除草ではイネが黄色になり、鯉はサキが来ると動かなくなり、回収にも苦労した。

三年後にはアイガモ農法だけが残った。平成十四年から雑草を生えづらくするため田んぼ全面に再生紙を置いて田植えをしている。有機栽培は雑草との戦い。草取りの作業はかなり大変です。

水田トラストの活動もしているとか

生産者と消費者が一体となって、農業と地域環境、そして生産者を守っていくこと、契約栽培の「水田トラスト米」を平成十三年から始めた。これを進める上でも、消費者に農業の大切さを分かってもらいたい。そのために

消費者に農業に触れ、感動してもらい、ファンになってもらうための、生産者との直接交流の場が必要だ。

奥さんと二人三脚の農業です

除草作業やシソ巻き加工には人をやっているが、ほとんどそれ以外は夫婦二人で頑張ってきた。幼稚園からの幼なじみで、「農業はさせません」と言って結婚を許してもらったのだが……。

結婚して三十年、ファームの歩みと夫婦の歴史はまるつきり重なっている。



これから取り組みたいことはもつと地域にもファームのような活動を広げていきたい。それが地域農業の活性化につながっていくと思う。それから

ファームの加工品の米パン「米田郎」と米カステラを軌道に乗せたい。

プロフィール

菅原孝明(五四)×すみ(五四)

三川町押切新田

家族 夫婦、両親、長男の五人暮らし

経営規模 有機栽培など稲作三・七畝、畑十畝、ハウス四棟など。ハウスで栽培したシソで

郷土料理のシソ巻きを作り、販売している。

趣味 協同ファームと奥さん(?)

結婚してから夫婦で劇団活動をして、二人芝居を演じたこともあるという仲良し夫婦です。

## 協同ファームっ おいでよ!

### 上作の手応え 圃場巡回

今年の米の作柄と、刈り取り時期を判断するための圃場巡回を9月9日に行いました。仲間の圃場をくまなく回り、稲の茎数や草丈、穂の長さを計測しながら、田植えの仕方から除草作業の回数など栽培方法や技術について情報交換もします。アイガモ農法や冬水田んぼなど、それぞれこだわりを持って栽培した稲からは、生産者一人ひとりの個性もうかがわれました。仲間の田んぼをみて、これから自分がどんな稲作をしようかとイメージを膨らませたそうです。一昨年、昨年と冷夏や台風で不作に見舞われていただけに、上作の手応えを感じて笑顔があふれる圃場巡回となりました。



# もちと庄内柿



ここ庄内地方の、稲刈りシーズンは9月の中旬から10月の下旬頃にかけて行われます。

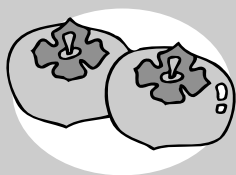
庄内協同ファームの生産者の方々もようやく稲刈りが終了し、『ほっと』一息ついたところですが、いよいよその刈り取りした、新米のもち米で餅つきを始めました。

私達の使用しているもち米は、山形県の奨励品種である(でわのもち)という、なめらかさと、コシの強さが自慢の原料を使用しています。又、安心、安全、美味しさを求め、化学農薬は出されるだけ減らし、化学肥料は使用しないで栽培したものです。

餅の種類も、丸もち、切りもち、黒豆もち(黒豆入り、軽く焼いて香ばしい味を)よもぎもち、玄米もち(玄米

の良さを生かしました。焼いて食べる  
と更に香ばしい味がします)うすきり  
もち(鍋用に最適)と揃えております。  
又杵つき餅の為、煮ても型くずれし  
ませんので、食べ方はいろいろです。  
是非この機会に、新米のお餅を  
賞味ください

安心?安全?  
庄内協同ファームの柿



庄内協同ファームの柿は、防除を6農薬(殺菌剤、殺虫剤)以内に押えています。6農薬という結構多い、という印象を受けるかもしれませんが、当地の農協に出荷される柿は、14農薬が義務づけられています。少ない防除で、おいしい柿を栽培する難しさは、その年の気候の影響もあって、並大抵ではありませんが、待っていて下さる方がいらっしやる事を思っって頑張っています。

最盛期は、10月25日頃からのなので、脱渋に7~8日かかる為、皆様にお届けするのは10/末~11/上、中旬になります。

平核無柿は、ツルリとした食感と、

他の柿にはないジューシーさが何とも  
言えずおいしい柿です。なだらかな丘陵地、小高い山並の中に育つ北限の柿  
のおいしさを、この秋是非味わってみて下さい。

## Let's クッキング



### 柿のごま和え

ごまの風味が食欲をそそります

#### 材料 [4人分]

柿.....3個  
ごま...大さじ2  
みそ...大さじ2  
砂糖...大さじ2  
酒.....大さじ1

#### 作り方

柿は皮をむいて一口大に切る。  
ごまをすりつぶす。  
に酒を加えさらにすりつぶす。  
にみそ、砂糖を加え  
食べる直前に柿を入れて和える。

### 干柿のなます

お餅の消化吸収をたすけるために

#### 材料 [4人分]

干柿.....3個  
大根.....300g  
酢.....大さじ5  
砂糖...大さじ5  
塩.....少々  
酒.....小さじ2

#### 作り方

干柿は、千切りにする。  
大根は、おろして水をさっと切る。  
甘酢を作り、を混ぜる。  
ゆずの千切りをのせると風味がよい。  
(郷土の味散歩より抜粋)

## 埼玉勤労者生協(ユーアイコープ)の組合員の皆さんとの交流

埼玉勤労者生協(ユーアイコープ)の組合員の皆さん約50人が9月24、25日、実りの秋を迎えた庄内を訪れ、鶴岡市鷺畑にある志藤正一さんの圃場で稲刈りや柿もぎを体験しました。この圃場は、今年春にユーアイコープの皆さんが「ひとめぼれ」を植え、志藤さんが有機栽培で育ててきました。前日までの雨で、足元はぬかるんでいましたが、鎌での刈り取り、杭がけとみんな張り切って取り組みました。妹さんと姉妹で参加した横山寿子さんは「鎌を手にしたら乗っちゃって頑張った。お米は大切にたべなければと実感しました」と話してくれました。横山さんは昨年もこの稲刈りに申し込んだものの人気企画だけに叶わず。二年越しの稲刈りが実現して大変喜んでくださいました。この後は庄内平野が望める高台にある柿畑で、新米のおにぎりを食べ、柿もぎ体験もしました。生産者と消費者の皆さんが自然の中で語り合い、交流する素晴らしいひとときを過ごすことができました。



# ペンリレー 徒然草

高橋 紀子



「あゝ、今日もやられたー昨日洗ったばかりのシーツにまたもやおねしょの地図が。シーツやタオルケットで山盛りの洗濯かごを持って、「もう!! いいかげんにしてほしいよ!」とため息をつく私の後ろでウフフと笑い声が聞こえた。畑仕事から戻って来た母が「あんたも小さい頃、一晩で2回もおねしょする子で苦労したんだよ。自分の子供で同じ苦労を味わってるなんて、何だか笑っちゃうの」と一言。返す言葉もない私。「夜だけでもオムツしようか?」とすがるような思いで提案した私に、「僕もうちやんじやないんだから、オムツは恥ずかしいからしないよ!」と3歳の息子はきっぱり断言した。うーん、成長したなあ(いろいろな意味で涙)

子供が生まれたことで生活のリズムも考え方も大きく変わった。大きなお腹で夫と一緒に植えたラズベリー栽培

も今年で4年目。収穫の季節には、親子で収穫体験したいと訪れる方達に園を開放し、ささやかな手作りデザートを用意してゆつくりと楽しんでいってもらっている。自然の中で子供と一緒に過ごしながらいろいろな体験をさせてあげたいという希望を親になると思うものなんだなあと自分も含めて実感したし、自分たちの畑がお役に立てるのがなんとも言えずうれしい。息子も張り切って「赤い実がうめえな、青い実はうめぐねえな」と120%の庄内弁で畑を案内している。なぜかお客さんの方も息子の案内について行き嬉しそう。教えてたわけでもないのに上手いもんだと親も3歳に任せきり。



## 農業三二知識

### 米の銘柄「はえぬき」

庄内は稲刈りを終え、今は調整作業中、もみすり機・米選機から出てくる玄米を見て今年の米作りを反省する時期でもあります。

米粒を見て、銘柄がわかる人は少ないと思いますが、食べてみて微妙に違う香り、ふっくら感、噛んでからじわーと感じる甘味・風味、など微妙に銘柄で違いを感じる人はいると思います。美味しいご飯はおかずがいらぬというほど、いや逆におかずの美味しさを1ランクも2ランクも上げてくれる効果もあるほどです。そんな品種の一つに「はえぬき」があります。「はえぬき」は全国的に知名度が低い品種ですが11年連続特A(基準米よりも特においしいと評価されるランク)評価を得た山形県鶴岡市にある県農業試験場庄内支場で育種された品種です。私たち米作り農家にとっては病気が倒伏に強く、大変栽培しやすい品種で今ではササニシキに変わり庄内の主力品種になりました。ブランド名に惑わされずに一度、「はえぬき」をご賞味下さい。きっとあなたも「はえぬき」のファンになること間違いなし!!

ジャガイモを泥だらけで一緒に掘ったり、おやつに母の栽培したトウモロコシを食べたり、黄金色に輝く田んぼでパパが稲刈りする姿を見たり、夕焼け空を飛ぶトンボを一緒に眺めたり。忙しい日々の中にもきらめく様な幸せな瞬間があつて、そんな思い出を息子の心の中にたくさん残してあげたいと、自分のこころの中を思い出しながら今は想っていたのだった。

## あとがき



稲刈りも終え、今は春から秋の収穫まで世話になった田畑の後片付け、来年に向けての土作りと、夕方五時には暗くなるこの時期、忙しく農作業に追われている時、突如私に「庄内協同ファームだより」編集委員の依頼があり、すぐに新編集メンバーによる編集会議、大急ぎで原稿集め、そして半年振りの発行になんと忙しかった事。

私たちのもち加工場では、すでに9月末から新米でのもち製造に入りました。もちろん注文に合わせての製造ではありますが、その年の米の品質を細かくチェックして、品質・味ともに最高のもちに仕上がるように、製造担当者は研究・努力をしています。

これからは製造業者も徐々に増え今月中旬からは本格稼働になりファーム全体活気に満ち溢れる時期です。自然の恵みに感謝し、今年もみなさんに美味しいおもちを提供できるように誇りを感じています。

リニューアルした「庄内協同ファームだより」はいかがでしたでしょうか、ご意見ご感想をお聞かせ下さい、また皆さんからの投稿を期待しています。

(西)