

庄内協同ファームだより

No.110 2006年3月号



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/~shonai/



一足早く春が訪れたハウスで夫婦そろってにっこり

二月も中旬に入り徐々に日差しも増してきて、雪も水分が多くなり、少しずつではあるが春が近づいていることを感じます。
椎茸部門は息子に全面的にまかせ、妻と私はストック部門をやっています。椎茸は朝に出荷、午前は収穫と温度、湿度の管理作業、午後はラッピング等の出荷準備と管理作業です。ストックは週三日の出荷日があります。大雪が続くと毎日の出荷はできないうちもありますが、基本的には出荷前日に採花調整作業をします。

十一月から四月まで連続して出荷できるよう作付けしていますが、大寒波が何度も襲来したため生育が遅れ、二月に出荷予定していたものができませんし、何より暖房に使う灯油の高騰で頭を悩ましております。

ストックにはさわやかで比較的強いにおいがあります。これが鎮静効果、いわゆるアロケラピーとしての効用があるといわれています。ハウス面に花が咲き始める頃には、近くの農道までも甘い香りが漂います。そんな香りと色に囲まれての作業だからこそ忙しいときも頑張れるのかもかもしれません。

冬場の今は年間の計画を立てる時期でもありません。米の生産目標数量の配分を受け、どの圃場にもどの品種を作付けするか、ファームへ出荷する圃場と栽培方法はどこのするか、転作はどこのか、毎日、関係書類と電卓とにらめっこの日が続いています。今年から、受委託の関係で水田面積が増えることから、有機、特裁米の面積を増やし、ファームへの出荷も増やそうと考えています。

今、各地で説明会が開催されている農政の大変革の激流に流されないよう今迄以上に消費者の皆さんと一緒に、農と食、いのち、環境をしっかりと考えていかなければなりません。

我が家では常に消費してくださる皆さんの笑顔を思い描きながら、偽りのない本物の安全、安心農産物を生産供給していきますので、今後ともよろしくお願ひします。

工藤 広幸

組合員 訪問

その3

五十嵐 英一 さん

庄内協同ファームの人気商品「きな粉」の原料となる大豆のほとんどを生産している三川町押切新田の五十嵐英一さんを紹介します。五十嵐さんは、農業生産法人(有)庄内協同農産の代表でもあり、こ

だわりの「玄米あられ」と「麦茶」をファームを通じて販売しています。

大豆栽培も加工品づくりも面白い。

天気ややり方で毎年違ってくるが、いい。

だわりの「玄米あられ」と「麦茶」をファームを通じて販売しています。

庄内協同農産の設立の目的は、あられを作りたい。そのためには加工場がある。そのために会社組織を設立する必要が生じた。加工場の製造ラインは自分が使いやすいように、設計から組み立てまですべて自分で作った。うまく稼動していると思う。

あられに対するこだわりはなぜ小さいころ、この農家も自家製のあられを作っていた。農繁期前の三月ころ、餅からあられの生地を作り、家の二階に並べて乾燥させていた。それを缶に入れるなどして、長期保存食にしていた。

ちよつと子どもたちにスナック菓子が行って来たときで、あんなに刺激の強いものでよいのかと考えてしまった。安心できるシンプルなお味のあられを作りたいと思った。

あられは、無農薬で栽培したもち米の玄米を使い、塩だけを加え、菜種油で揚げたものと、焼いたものの二種類だけ。見た目は地味だが、素材の持っているうまさだけで食べてほしい。

麦茶も作っている

以前、ファームできな粉の焙煎にかかわっていた。きな粉は大豆を焙煎して作るもの。麦茶も原理は同じで大麦を

焙煎して作る。せうかくの技術を応用しようとした。その機械も手づくりした。

大麦は自家製で、大豆の裏作として栽培している。六月に刈り取り、夏の暑い時に大麦を焙煎する。暑い中で熱い作業だが、作り立ての香りは格別、作り立てを提供したいと考えている。

加工する面白さは

食の基本である穀物に手を加えると、このアイテムになる。素材のまま提供するのはなく、加工していくつもに形をかえて提供したい。穀物がどうするとどう変わるのか、それを実際にやってみるとさまざま共通項が見えてきて面白い。

探求心がものすごい

自分の身の回りにおける作用にはとても興味がある。例えば農機具がオーバーヒートして故障する。それはなぜか調べて自分で直す。そうしているうちに、加工機械も作れるようになった。いろいろなものの原理を知るまで探求する。分かるというるに活用できて、仕組みが分かってくる。興味を持ったことは深く耕したいタイプであることは間違いない。大豆栽培も加工品づくりも面白いからやっている

ということ。天気ややり方で毎年違ってくるが、いい。



原料を無農薬で生産し、加工もするかなり忙しいのでは、弟と二人でやっているのだが、確かに忙しい。忙しいと日中は農作業で、夜間に加工作業が続く。頑張ってきたのは、今いっしょに働いている弟が

ブラジルに渡り苦労して農業をしてきた姿を知っているから、自分も負けられないと思っていた。今も本当に仲良くやっている。

プロフィール

五十嵐英一(五五) 三川町押切新田
家族 妻・長男・長女・父・弟の六人暮らし
経営規模 稲作四・五畝、畑(大豆)八畝、農産加工(玄米あられ、麦茶)
趣味 クラシックや中南米音楽鑑賞。昔は山登り。土日は山に入り、男の隠れ家を実践していた。平日は毎日夕飯づくりも。レポートは多数。やはり、手づくりがこだわっている。

おひなさまにどうぞ!
ちらしずし(庄内風)

粕漬の甘からく、
サクサクした食感がおいしい

材料

たまご.....1個	きゅうり・かたうりの粕漬.....100g
油揚げ.....1枚	さやえんどう.....8枚
人参.....50g	のり.....1枚
干しいたけ.....4枚	だし汁、調味料

作り方

塩、砂糖少量で薄焼き卵を作り、錦糸卵を作る
干しいたけの戻したものを、油揚げを細切りにし、だし汁・砂糖・みりん・しょう油で味をつける

に味がついたら、人参の細切りを加え、ひと煮立ちしたら火を止める
きゅうり・かたうりの粕漬は粕を落とし、洗って小口切りにする
すし飯に を混ぜてあわせる

を皿に盛り、錦糸卵、さやえんどうの千切り、切りのりを色どりよく添えてでき上がり



Let's クッキング

.....商
.....品
.....紹
.....介

ひなあられ
「三色ぼんちゃん」



『待ち遠しい春、いよいよひな祭りの季節がやって来ます』

昨年から今年にかけての日本列島は、想像を絶する大雪に見舞われあらためて自然の力を思い知らされる冬となりました。まだまだ安心はできませんが、間もなく暦は“桃の節句”を迎えようとしております。

今月号は、ひな祭りの食べ物として欠かせない、ひなあられ（三色ぼんちゃん）を紹介したいと思います。製造されている方は、ファームの組合

員である皆川裕一さんと家族です。

元々よくばくだんと云われるぼん菓子を、周辺農家の皆さんの要望で作っておりました。

当時は、原料の米も農薬を使用したいわゆる普通の栽培でしたがファームの仲間として参加されたころから栽培方法もできるだけ農薬や化学肥料を使用しない栽培方法に変えてきました。現在は、化学農薬や化学肥料も使用しない栽培で除草剤の代わりにアイガモ農法で栽培しています。もちろん三色ぼんちゃんの原料である米もその農法で栽培したものです。

普段は夫婦二人で一時間に約30〜40袋程度しか製造できない文字どおり農家の手作り商品です。特に仕上がった時の色や硬さに神経を使う為に、水あめとグラニュー糖を煮詰める時の調合、時間、温度管理に気苦労が多いそうです。皆川さんは他にも、玄米を原料にした、「おこし、ピーナツおこし、モロヘイヤおこし」等、昔ながらの懐かしいお菓子を製造しておりますので是非この機会に、安心、安全な原料でつくった玄米菓子を食して頂きたいと思えます。又、ファームではひな祭り用のひしもちも製造、販売しております。

全国女性生産者交流会に参加して

菅原 すみ

2月1日に「パルシステム第4回全国女性生産者交流会」が、東京の全林野会館で開催されました。今回の実行委員は山形県が引き受けていたので、ファームからは7名が参加し、全国から25産地210名の参加がありました。花笠音頭で始まったオープニングに会場はすっかり山形色になり、産地紹介も和やかに進み、昼食は各自が持ち寄った産地の自慢料理を囲み、テーブル毎に語らいが持たれました。午後からは今回のテーマである「こしゃう人の心もち、くう人の心まち」を基に、思いの交流が進められ、この語らいの手だてにならばと用意していた寸劇を、わたし達7名で演じてきました。今、考えてみると劇を演ずるといふ無謀な提案に誰も反対することがなかったのは、これだけは伝えたいという物がそれぞれの心の中にあり、その表現手段の一つに寸劇を選んだだけだったのだからかと思えます。脚本作りでは、毎年さまざまな方法で有機栽培に取組み、経験と失敗を繰返しながらも、また来年こそはと頑張る力は何処にあるのだろうか、そしてどうい

いを持って作物を育てているのだろうか、これら表現し伝えられるようにみんなで考え構成していきました。とは言うものの演ずる



事は初めての者ばかり。前日の電車の中で宿泊先の部屋で練習を重ね、眠れない夜を過ごし、迎えた舞台にドキドキしながらも、みんなは自分の言葉でしっかりと語りかけ、会場からはうなずきや笑い、暖かい拍手が送られて、田圃や畑で頑張っている思いが確実に参加者に伝わっていました。講評ではキャラバン隊を組んで全国公演をお願いしたいとお世辞にも言って頂けた程、いい寸劇が出来たと思っています。山形県のイメージマークを描いたり司会を務めたり、それぞれの特技をいかし合って盛り立てられた今回の交流会、本当に御苦労様でした。消費者の参加が少なかった事が残念に思いますが、来年の実行委員である茨城県に旗を渡し閉会となりました。

少しずつ春を感じられるようになってきたこの頃、春の種蒔きももうすぐです。食べて下さる人が心待ちにするような食べ物の生産に今年も頑張らしましょう。

ペンリレー 徒然草

芳賀 和子



「私、庄内協同ファームの事務員として勤めさせていだいておりましたが、2月末日をもちまして退職させていただきますことになりました。皆様には大変お世話になり有難うございました。誌面をお借りして厚く御礼を申し上げます。」

結婚前から夫たちは、農業のあり方を問い直す「庄内農民レポート」という集まりを持ち、その頃は、各々の家を順々に廻っては夜遅くまで話し込んでおりました。

ある年、収穫されたばかりの農産物を2台のトラックに積んで、知合いの方を頼って勇んで東京へ出発しました。産直の始まりだったでしょうが。その後、小さな加工場が我が家となりになり、冬の間の仕事、もちつきが本格的に始まりました。5年後には、法人設立、加工場の建て増し、事業量も増えておりました。

この頃から、私も夫の農業を手伝う傍ら、事務の仕事をする事となりました。簿記をかじり、パソコンをかじり、

なにしろ不慣れな事でしたので、ずいぶん迷惑をおかけした事も多かったと思います。冬の間、賑やかな加工場も3月の声を聞き、雪がとけ田畑の土が見え始めると、メンバーは各々の田畑の仕事に帰って行きます。私たちも農作業をしながらでしたが、夏の間の管理人のつもりでありました。徐々に夏の農産物、メロンや枝豆の注文が増え、私たちだけでは立ち行かなくなり、専従の方をお願いする事になりました。その後、私も専従となり、若い方々の専従が増え、加工場も隣の町に移り現在に至っています。

「おいしい、又欲しい。」といったうれしい言葉や、荷物の間違いによるクレームの時も、色々お話しした後に「がんばるなさいよ。」といった暖かい言葉を、直接聞けなくなるのはとても寂しいのですが、後任の舟



訃報

当法人理事の富樫善之（53歳）が1月15日作業小屋の屋根の除雪中、屋根から落ちてきた雪の下敷きになり、肺挫傷で死亡しました。

当法人設立当初からのメンバーで農家の次男として生まれましたが、農業が大好きな彼は農業高校、農業者大学校と進み、鶴岡市羽黒町上川代に住まいを求め、会社員として生計を立てながら赤カブを生産、加工し赤カブ漬けを当法人に出荷していました。近い将来、農業で生きたいと志を立てていた矢先の事故、非常に残念でなりません。

不慮の事故で彼を失うという、いまだに信じがたい事態に、うろたえるばかりですが今後、故人の遺志を継ぎ、農業に対する情熱を失うことなく、地域や農業の発展のために組合員一同力を合わせ努力していく所存です。

越裕子から伝えてもらっています。

家の道路向かいにあるハウスも見えないほどの除雪の山も、まだまだ白くでしょう。昨秋、雑草の勢いもよく背丈程の草に飲み込まれ、収穫出来なかつた青豆、今年はこの様な事の無いよう、雑草から負けないよう農作業に励むつもりであります。今後ともよろしくお願いします。

あとがき



昨秋、気象庁が発表した暖冬予報は大きくはずれ40数年振りの大雪!! 農業関連では低温と日照不足で作物の生育遅れ、品質の低下、収量の減収それに雪によるビニールハウスの倒壊、平野部にあるわが家でも例年に行わないハウスの除雪を今まで4回も行ないました。農業共済組合では、ハウスのパイプに被害が及ぶ前に被覆物を裂くように指導しています。

日々の生活にも影響が出て、昨日などは一寸先も見えない視界状態、しかもアイスバンのところを運転し、いつもなら十数分で着ける我が家へ一時間以上かけてやっとの思いでたどり着きました。（まさに命がけ）

市の除雪費用6億円も底をつき、3億円追加補正したが、当地では2月が本格的な積雪の時期、果たしてこれで今冬足りるのか心配です。今年ほど、春が待ち遠しい年はありません。

春よ来い早く来い (西)