

庄内協同ファームだより

No.115 2007年1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.shonaifarm.com>

新年明けましておめでとうございます。

昨年は台風の影響も無く、天候に助けられ、作物の収穫量もまずまずで、特に水稲は過去最高の反収を上げる事が出来ました。

但し庄内柿の一部に落葉病が発生し、果樹での減農薬栽培の難しさを思い知らされました。

稲や枝豆で実施している、有機栽培は毎年お互いの経験を話し合い、技術を高める努力が実を結んできたのか、比較的安定した生産が出来るようになってきたと思います。継続と協同の力が発揮されてき

ました。

さて、庄内協同

ファームも今年で設立19年目を迎えることになりました。

法人設立前の、

庄内農民レポート

の活動から数える

と、30数年以上の年数が経ってしまいました。

活動開始当時20代、血気盛んな若者も、今や50代後半、もうすぐ還暦を迎える年代にさしかかり、体の不調や病気の話が話題の中心で、長髪の黒髪は薄々の白髪になってしまいました。月日の経つのは早いものです。

これまで、事業としては大きなトラブルもなく、順調に運営して来る事が出来ました。

これも、利用して頂いた消費者の皆様、我が儘な生産者グループと我慢して付き合ってくれた生協、消費者グループの皆様のお陰と感謝申し上げます。

しかし、今後私達の世代から、次の世代へ事業や組織をどう引き継ぐのが最大の課題です。一つの区切りである20周年を目前とし、新たな目標を定めたいと思います。

昨年は、会員の富樫善之君を事故で失うという、悲しい出来事から始まってしまいました。

今年は、皆無事大過なく過ごせる年でありますように心から念願せずには居られません。

本年も、どうぞよろしくお願ひします。

芳賀修一



組合員 訪問

その7

五十嵐 良一さん
ひろ子さん

庄内協同ファームの草創期からのメンバーで、現在は米部会長を務める五十嵐良一さん、ひろ子さん夫妻は、おいしいも

農業の楽しさは独自性。 やればいろいろなるんだがね。

ちの原料となるもち米などを栽培している。米作りにかける思いは熱く、「田んぼは自分そのもの」と語る。

おいしいもち米の秘密は

有機栽培でこだわっている点。「米そのものに甘みがある」とよく言われる。自分でも自信を持っている。有機栽培米は収穫した翌年の梅雨を越してもおいしく食べられる。ふつとに消毒や化学肥料を使った米とは、米の力が違うようだ。

なぜ有機栽培を

安全・安心な米を食べたいという消費者皆様の声に応えることで、自分たち

農家の役割や責任を確認していくため。以前は増収ばかりを目指して、栽培方法には目を向けていなかったが、妻が消毒作業をやがったことをきっかけに、自分の子どもたちが農薬に触れたらどうしようなどと考え始め、農薬を減らすことから取り組んでみた。

まず、ホルモン剤をやめた。次に、病害虫を防除する消毒はどこまで減らせるか。さらには除草剤を減らし、化学肥料を減らして徐々に有機肥料に切り替えていった。

最後は除草剤もゼロにした。今は、日光を遮断して雑草を生えにくくするために、田んぼに紙を敷いてその上に苗を植えたり、アイガモを田んぼに放して雑草や害虫を食

べてもらったり、さまざまな農法に取り組んでいる。いろいろな課題はあるが、除草をまめに行うて増収を狙っていきたい。

手作りの大根漬けも評判とか

砂丘地にある畑で漬物用の大根を栽培している。以前は生食用の大根を栽培していたが、もっと付加価値の高いも

のしよと切り替えた。

収穫した大根を寒風にさらして干し、桜の枝を炊いていぶす。それを洗双糖と粗塩、有機栽培や無農薬栽培の米ぬかを使って漬ける。素材にこだわると味わいは違う。近所の女性たちにも手伝ってもらって作っている。

妻のひろ子さんの存在も大きい



互いに対等につきあう夫婦になるという考え方でやってきた。二人そろってファームのメンバーになっている夫婦は多い。女性たちが生きがいややりがいを持ちたいと積極的に農業にかかわり始めたことで、家でも大根漬けやヘチマ水など多角化してきたと思う。

米作りは楽しい

米は自分の農業の基本にある。経済的な問題を抜きにして考えれば、米作りは楽しい。子ども頃から稲を見て育ってきたし、田んぼがきれいな人は好かれたり、まめに手をかけている人は尊敬されたり。そのような地域で生きてきた。田んぼは自分そのもののように感



じてきた。

だから減反政策が始まったときは国からその思いを傷つけられたような気がした。有機栽培や消費者への直売、もちなどの加工品製造というこれまでの活動は、農業への思いを大切にしてきた結果だ。考えてみれば農業の楽しさは独自性。やればいろいろなることができる。

プロフィール

五十嵐良一(五六)、ひろ子(五四)

鶴岡市平田

家族 夫婦、両親、長男夫婦、孫、長女の八人暮らし

経営規模 有機栽培・特別栽培の稲作四・

七畝、枝豆九〇畝、大根二〇畝、メロン(ハウス)

二〇畝、メロン(露地)三〇畝、ミニトマト一〇畝

趣味 絵を描くこと、読書。高校生のときは

美術部に所属し、卒業後は地元鶴岡市のギャラリー

で個展も開催した腕前。個展の新聞記事

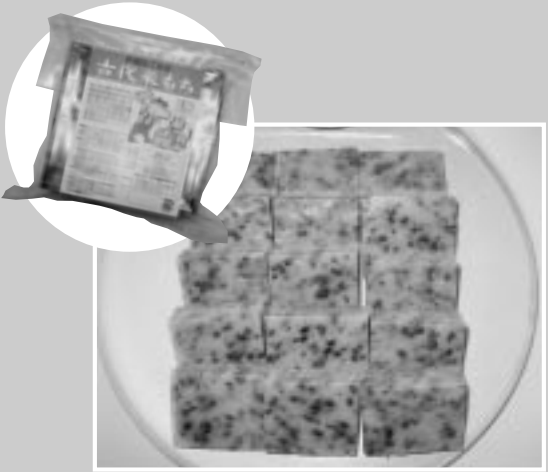
を見たひろ子さんが、手紙を送ってきたことが

夫妻の出会いとなった。庄内協同ファームのメン

バーのことも大好きで、仲間と農業の話をする

のが一番楽しい。

有機加工食品「古代米もち」



久々に新商品のお餅が登場します。

新商品を開発するのは、やはりなかなか難しいものです。実際に消費者の皆様から受け入れられてもらえるか「見た目、量目、食味、食感、価格等々」それとなく言っても原料が、安心、安全にこだわって栽培したのか、考えると切りがありませんが...

今回の新商品は、古代米(黒米)を原料とした有機のお餅です。加工食品で有機商品を製造する事は結構神経を使います、工場自体も有機加工食品の認証を得る必要がありますからです。

黒米は、最近の健康志向ブームから、栄養価の高い米(五穀米)としても注目されてお

りますが、元来は赤飯やおはぎ(ぎ)などのおめでたい、縁起ものとして重宝されていたと云われております。
今年、有機の古代米もちの製造をスタートに皆様共々縁起の良い年であってほしいと願っております。



Let's クッキング

かも鍋、(春に田んぼで働いてくれたカモに感謝して、寒い冬にいただきます。)

- 材料** 5~6人分
- ・かも肉(一口大)...1羽分
 - ・ガラ.....1羽分 ・ネギ.....2本
 - ・ゴボウ(ささがき).....1本
 - ・大根(乱切り).....1/4本
 - ・白菜(ザク切り).....1/4株
 - ・しいたけ(四つ切り)...3~4枚
 - ・突きこんにゃく.....1袋
 - ・厚揚げ(2cm角).....1枚
 - ・しょうが...1かけ ・しょう油...適量
 - ・酒.....適量

- 作り方**
- ガラとかも肉は、さっと水洗いし表面の血や臭みをとって、鍋に入れる。アクが浮いてきたら煮立たない程度の弱火にして、きれいになるまですくい取る。そのまま2時間程火にかけ布です。肉とスープを鍋に戻す。ごぼう、大根、しいたけを入れる。ひと煮立ちしたら、湯通ししたこんにゃく、油揚げを加え、しょう油、酒で味をととのえ、白菜を加える。最後に長ネギを加え、しょうがのすりおろしを入れて火を止める。

「冬みず田んぼ」になると、 どうして有機栽培が出来るの？

12月2日、藤島公民館で東北大学大学院農学研究科の伊藤豊彰先生を講師に“冬みず田んぼ”(冬季湛水または早期湛水による有機栽培)のメカニズムを勉強しようという講習会が行われた。“冬みず田んぼ”は冬期間に水田に水を貯めることで水中や土壌中に多くの生き物が生息できる環境を整え、イトミミズなどの生物が作り出したトロトロ層と呼ばれるやわらかい土壌の力で抑草効果と肥効を引き出し、有機栽培を可能にしようという農法である。講師の伊藤先生から宮城県のと田尻町と庄内の鶴岡市で“冬みず田んぼ”に於ける土壌や稲の生育、また生き物の生息の状態などの調査の結果によるとイトミミズの増加によって土壌からの窒素供給とトロトロ層の生成は明らかであること。また冬季湛水によってカエルやクモなどの昆虫や鷲等の鳥類の保全に効果があることが紹介された。また日本では米づくりの視点を中心に冬みず田んぼを考えるが、イタリアの一部地域では野鳥の保護が第一で“冬みず田んぼ”の米



つくりは第二であることが紹介された。庄内環境創造型農業推進会議と庄内協同ファーム米部会との共催で行われた講習会には組合員をはじめ、環境創造型農業に関心を寄せる大学関係者、山形県の普及機関、行政関係者など30名余りが参加した。講習会の後行われた懇親会で、「有機栽培は本当に難しいです。条件によっていろいろな結果が出てくるし、数字だけに頼るのではなく、作物に寄り添って管理をする柔軟な姿勢がないと。」との伊藤先生の言葉に思わず頷き、この先生と一緒に勉強をしたいと思った参加者も多かったように思う。

へんりれー 徒然草

富樫裕子



「こんなにすばらしい努力の結晶の化粧水だったなんて涙が出ます。お母様の姿を見て、娘さんがジヤム加工の「はらぺこファーム」を立ち上げたなんて素敵すぎます。なくなったらまた購入させていただきます。」のどか倶楽部のへちま水を紹介したページに返ってきたコメントです。

私達が最初にへちま水作りを始めたきっかけは、「あぶない化粧品」という一冊の本をみて、自分達で安全な化粧水を作ってみようという事になり、私は三本ほどのへちまの苗を植えたのが始まりでした。

メンバーそれぞれが家の農作業を終



えた後での瓶詰め作業。ひやかかな視線の夫達には「かあちゃん達の水商売」と言われたものですが、若かつたせいもあってか、みんなで集まってワイワイする事が楽しくて、夜なべも苦になりませんでした。それまでは、夫達の補助的な役割ばかりで、自分達が主体になって仕事をする事がなかったため、わからない事が多くて大変でしたが、自分達で栽培し、商品を作り上げ、お客様に喜んでもらえるという充実感で、二十年以上もの長い間がアツという間に過ぎた様な気がしますし、へちまの仕事も立派な家の仕事として、夫や家族も認めてくれる様になりました。へちまのおかげで私自身が成長できた様な気がします。

『私が「はらぺこファーム」を始めたモデルは、母達のへちま水作りです。』とブログに書いてくれた娘は、私がへちまを植えた年齢に近づき、今、ラズベリー栽培とジヤム加工という新しい分野にチャレンジしていきます。どんな風に自分の夢をぶくらませていくのか見守っていききたいと思っています。

農業ニ知識

単為結果

干し柿のおいしい季節になりました。タネのない柿はめずらしく、ほとんどの干し柿にはタネがあります。私たちの地方では干し柿を平核無(別名:庄内柿)で作るため、タネはありません。タネがないため、大変食べやすく、また上品に食べられます。

タネのない理由は種なしブドウのようにホルモン処理をするのではなく、種子が出来なくても果実ができる性質があるからです。この現象を単為結果といい、平核無、刀根早生が有名です。

生き物の不思議に恩恵を受け、食生活が豊かになります。



今回、新たにリニューアルしたへちま水。今まで愛用してくださった方々はもちろん、アトピー肌だった私にピッタリの化粧水といってくれた若い人達もいて、無添加のものを使いたい人は、今も昔もたくさんいるんだなあ実感。これからも欲しいと言って下さる方達がいる限り、頑張って作り続けていきたいとの思いを強くしました。最後に私達を見守り、応援し続けてくれたおとうさん達に感謝します。ありがとう。これからもよろしく!!

あとがき



朝のテレビが帰宅した後のテレビで流れるニュースを見るたび、物騒な事件が後を立ちません。一昔前だとそのような事件は年に数回も有るか無いかの事でしたが、今は一日前の事件が薄れる程頻繁になつてきております。特にご年配の方々、最近の日本人の道徳や倫理感を愁いていると思います。さて、お正月といえば日本の家庭では昔からお雑煮を食べますが、ご存じのようにお餅には、関東圏で主流の「切りもち」と関西圏で主流の「丸もち」と形状が地域で異なっております。神棚に上げるお供え、鏡もちは、丸い形で全国どこの地域に於いても同じですね。やはり先人達も文化などいろいろな違いはあつても最後は丸く収める術を知っていたのでしょ。今年には明るいニュースが多い年で有りますようお願いいたします。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。(好)