

庄内協同ファームだより

No.119 2007年9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>



自慢の大豆畑にて

庄内平野も暑い日が続いていたが、8月下旬に入り、ようやく涼を感じる風が吹き抜けるようになったようだ。

19年は初冬、降雪が例年に比べると少なく、山々の残雪も日を追うごとく減少してゆくのが確認されているのであるが、8月に入り、水田の水量は確保出来たのか心配する程の好天が続き、水不足が気になっていたのだが、何とか水量は確保でき、秋の収穫を迎える段

に入りつつある。

それにしても、この夏の連続高温はすさまじかった。これが全国的影響が出ているのであり、今なお暑さに晒されている地方があるらしい。これらの異常高温は今さら言うまでもなく、その序奏は前年の初冬から現れていた。11月～12月にかけての降雨、明けて1月の降雪の減少、2月3月の異常高温。私事であるがこれらの影響で越冬すべく大麦の生育は暗に狂いだした。2月の暖かさで生育が進み3月に収穫が始まり、当然のごとくその後の低温にて枯死、また出穂、枯死、ようやく三度目にて例年の状況を見せた出穂、6月の収穫と相成った。作物（大麦）自体異常気象により出穂をくり返し三度目ようやく収穫に漕ぎ着けた。何と消耗の多い生育であつたらう。現在麦茶に加工され、多くの方々に涼の友とされていることだろう。

私共農民は作物に携わり一年中暮れている。一度播いた種は収穫されるまでその地に留まり期を待つのであり、一生を終える農民が同じくこれらと一様な一年を巡る。栽培者としてこれら作物にしてあげられることといえば、わずかな所作であり、これらの多くは天候に左右され、作物も農民も不断に怒り出した異常気象にまた憂いのみである。これらの原因といえば人間の愚かな環境破壊と大量エネルギー消費に尽きるのであり、当然の結果でしょう。

このことと対峙してきた私共のこれらへの考え方が現在の運動農法であり継続をしている。まだ大きな広がりにはならないが、活動し模索している。

それにしても暑い！ エアコン、スイッチオン、涼ヒートアイランド

さあ、あなたならどうする？

組合員 訪問

その11

石垣 憲一 さん
憲 忠 彦 さん

や桃など農作物を宅配するときに同封している。毎月、おおよそ百五十枚のたよりを配っている。

八月の猛暑の影響は

お盆前に徹夜で花の収穫と出荷作業をした。あまりの暑さで花が計画より早く咲いてしまい、急いで収穫するしかなかった。こんなことは初めてだった。

庄内平野の真ん中で桃栽培はめずらしい

月山のふもとの開拓地で育てている。桃は桃太郎といっくらくらいに男らしさの象徴。食へてもおいしい。

おいしい米が食べたい、 食べさせたいという思い。

石垣憲さん(六〇)と長男の忠彦さん(三三)親子は、石垣農園として米や桃などを消費者へ直売している。「農業と家

族」のあり方を考え実践してきた憲さんにとって、後継者ができたことは大きな支えになっている。

どんな作物を作っているのか
米はすべて有機栽培と特別栽培で、もち米とひとめぼれ、ササニシキを作っている。ハウスで花のトルコキキョウと菌床シイタケ、桃と野菜をさまざま。

と、堆肥を入れて有機にこだわるようになった。おいしい米が食べたい。おいしい米を食べさせたいという思いだ。

こだわって作れば、農協への出荷では割が合わない。兄弟や親戚に分ける米がおいしいと評判になり、注文が来るようになり、直売に移った。

知っている人が作っているという安心感、米と一緒にたよりやその時々で採れた野菜

菜などを入れて届けるといなかの香りがするようだと好評だった。商品とはものだけではないということだ。

目指した農業は

米を作ればいいという地域だが、ワトリを飼って卵を食べ、肉も食べ、鶏糞で堆肥を作って土を作る。この循環型農業をやりたい。木材をつかう建築も農業の一つとして組み込みたいと考えていたが、これはなかなか難しい。

庄内協同ファームの仲間は目指していることが似ている。自分がやりたいことをやっている人たちがいるということに励みになった。

後継者もできた

親が一所懸命に農業に取り組んでいる



と、後継者もできるのでは。わが子をしつと見守り、教えないのも指導。自分で仲間を見つけて、勉強して分かっていけばいい。私が自分の農業にこだわったように、今度は息子が自分の農業を見つけていけばいいと思う。

忠彦さんの気持ちは

親父のように有機栽培などこだわりの農業をしている人はそうはいない。手間がかかるがえてやっている。その分忙しだけれど、尊敬している。いま、三十歳代の若い農家の仲間が増えていて。地元中学校給食に農作物を提供するグループにも入り、人とのつながりが広がってきた。農業の面白さが分かってきた。

プロフィール

石垣憲(六〇)、忠彦(三三)

庄内町払田

家族 憲さん夫妻、忠彦さん夫妻、孫の耕徳くん(一)、両親の七人暮らし

経営規模 有機栽培など稲作六・四畝、ハウス八棟(トルコキキョウ、菌床シイタケ)、桃百本、畑

趣味 歩くこと。二十三、四歳のころ足掛け半年をかけて九州まで歩いたことがある。「ゆつくりでもいいから休みたくない。少しでも前に進みたい」、人生観そのものだ。

もつとお米を 食べてくれっちゃん



春から稲作作業に取り掛かり半年間が過ぎ、ここ庄内地方もいよいよ実りの秋を迎えています。9月15日には米部会員で各生産者の田んぼを巡回し、稲の生育状況を確認しました。昨年は平年作でありましたが、今年は全体的には豊作になりそうです。

近年は特に食の安全がクローズアップされ、私共は化学農薬や化学肥料を減らした環境にやさしい農業を地域でいち早



く取り組んでまいりました。特に有機栽培では、ふゆみず田んぼと呼ばれる環境にやさしい生物多様性の特徴を生かした、自然に近い農法や、除草を手作業、機械のみ行う農法、又はアイガモによる農法など様々な栽培方法を試みてきました。一般の栽培と比べると、手間隙も掛かり、収量も思うように上がらない時期もありましたが、皆様の暖かい励ましもあり、多少ではありますが生産者も各農法にそれぞれ手ごたえを感じ始めてきており、有機栽培の作付け面積も年々少しずつ増えてきています。有機栽培以外の栽培も化学肥料は不使用で、化学農薬も出来る限り減らしたものです。



有機米には栽培方法がわかるようにシールが貼られています。



お米です。
品種は、コシヒカリ、ひとめぼれ、ササニシキ、はえぬきの白米、玄米です。それぞれに特徴があり、自信をもってお勧めできます。
これからも、是非、庄内協同ファームがこだわって作ったうまいお米を食べてみて下さい。

庄内地方はよく、稲作の栽培に適した自然環境と云われておりますが、合わせて生産者の試行錯誤しながら積み重ねた努力によって育てられた



Let's クッキング

なすの漬物

「秋なすは嫁に食わせるな。」という言い伝えがある程においしい「なす漬」を作ってみましょう。

- 材料**
- ・小なす.....適量
 - A
 - 〔水.....5合 みょうばん...大さじ1〕
 - 〔砂糖.....200g 塩.....100g〕

- 作り方**
- Aの材料を鍋に入れ、よく煮とかし冷ましておく。冷えたの液に洗って水気をとったなすを入れ、なすが液から出ない状態に浸して冷蔵庫に入れる。ひと晩おけば食べられます。(容器は空きビンでもポリ袋でも可。)

