

庄内協同ファームだより

No.120 2007年11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



消費者を交えての稲刈り風景

「収穫の秋を迎え、にぎやかだった田んぼも稲刈りを終え、あちらこちらで走り回っていたコンバインの姿も消え、人の姿もまばらになってきた。収穫作業の忙しさから解放され、秋の日ざしにのんびりしていたこの時期、農家同志が顔を合わせる「今年の出来（収量）はどうだや」という

話から「もうちょっとあ〜しておけばよかった」等という今年の稲づくりの話になる。

猛暑だった今年の夏、暑さによる米の品質低下が心配されたが、それほど大きな被害はなかった。夏の暑さを乗り越え、順調に育ってくれた稲たちに感謝!! 収量は今ひとつだったけれど、地震や台風、洪水等の被害もなく、天候にも恵まれた方であったと思う。

最近、猛暑・大雨・干ばつ等、地球温暖化が原因といわれる異常気象による災害も多くなっている。天候に左右される農業にとっては、大きな心配の種である。

来年はどんな天候の年になるのだろう……。新聞やテレビではもう初冠雪や白鳥の飛来といった冬の訪れを告げるニュースが流れている。冬将軍がやって来る前にもうひとがんばり。

阿部正雄



収穫前的大豆畑で

組合員 訪問

その12

齋藤健一さん

感じていること。

山間部ならではの苦労もある

平野部に比べて水が冷たいため、稲苗を通常より少し大きく育ててから田植えをしている。それでも稲株の育ちは悪い。風も弱いので、イモチ病が発生しやすい。水田の区画が小さく、棚田になっているため、畦の草刈や管理に手間がかかる。土づくりでも有機質をたくさん入れる必要がある、山手ならではの工夫はたくさんある。

それでも、寒暖の差が大きいため、特にもち米はおいしいものができる。昔は道路一本は喜んで、平野部と山

農業もこだわって 探求すれば楽しくなる。

た農産物だけでなく、職業観や人生観を含めた農家の姿勢が問われている」と日々農業について思いをめぐらせている。

今年の米の出来は

七月の長雨、九月の厳しい残暑が響いたのか全体の収量は落ちた。その分、一粒一粒の実りはよく、規格外のくず米は少なかった。

毎年、天候は違うものだが、年々天候の変動幅が大きくなっているように感じる。梅雨明けが遅れ、明けたとたんに熱帯夜が続く。

農業は経験値で作業手順や日程を組み立てるのだが、最近はいくまでの感覚と微妙にずれている。温暖化の進行を肌で

手ではもちの味が違つていわれていたらしい。

また、農作業をしながら、庄内平野と夕陽を一望できるのは、山手の特権だと思つた。

酒米の美山錦を作っている

平成五年の全国的な米不足から転、翌年には米余りで販売に苦労して自棄酒を飲みながら、「どうせなら自分で作った米で酒を作ろう」と考えたのが始まり。銘酒・くどき上手で知られる地元の亀ノ井酒造をくどき落として、オリジナルの純米吟醸酒、雪の大地を醸造してもらったことができた。

昨年、雪の大地の十周年を記念し



て、木桶仕込みのリニューアル、すっきりした飲み口のおいしい日本酒となっている。

もともとは米の生産拡大、利用拡大を目指して取り組んだものだが、庄内協同ファームのこだわりやオリジナルティーをPRする、よい商品に育った。

メロンも珍しい品種を栽培する。今では栽培する人がいなくなつたが、皮が黄色で果肉が白いサンジュルというメロンを作っている。香りが高く、あざさり

した上品な甘さがある。特徴。メロン特有のいがいが感もない。自分が好きだから作っているのだが、サンジュルを真ん中から二つに切り、種を除いてブランドーを注いで食べると最高。栽培農家ならではの賢沢ではないか。

こだわりの遊 農家の長男は農業を継ぐという時代に、反発しながらも農業を継いだ。それでもいやいや働くのではつまらない。こだわって探求すれば楽しくなる。生業として農業をするだけでなく、もつと何か欲しかった。

ちょっと同じような年代で、農業の将来や社会にもんもんとした不安を感じていた仲間が集まって作ったのが庄内協同ファームの前身。文章を書いたり、写真を撮ったり、音楽や劇などそれぞれが活動

しながら、集まって語り合った。今もファームの仲間は多彩な趣味を持っている。

安全安心な農産物を作り、農家が加工、産直する協同ファームの今後は

農家の産直が珍しかった昔は、向かい風で厳しかったが歩きやすかった。今は追い風になった分、注意して歩かなければと感じている。農産物や加工品というものを介してのつながりだけでなく、作り手の自分たちの人生観や職業観、姿勢、地域の環境も含めた、庄内まるごとファームチ」という考え方で取り組んでいかなければならないと思つた。

最近の食品偽装の問題をみると、作る側が何かを掛け違えてしまっていると感じる。消費者と生産現場が遠くなる一方、加工品は増え続けている。農家であり、加工業者でもある自分たちがしっかりとしたものを提供していくことを考える。

プロフィール

齋藤健一(五八) 鶴岡市羽黒町下川代

家族 妻、母の三人暮らし

経営規模 減農薬無化学肥料、無農薬無化学肥料、有機の稲作約三(ア)でわのもちひとめぼれ、美山錦(畑二(ア)メロン、枝豆、アスパラ)

趣味 若いころはカヌー、プロ並の腕前。最近の趣味は、農業の将来など難しいことを考えて、悩んだふりをして楽しんでいる。(ア)



赤かぶ漬け



早生の枝豆を収穫した後9月に入って、ここ庄内の特産である赤かぶ、温海かぶの種を蒔いた。焼畑でやっている人達は8月に入ると種時をすることがちよとひと月遅れだ。適当に雨の日もあってか何とか芽を出した。それがもう10月20日には漬け込みをしている。二ヶ月足らずで収穫が始まっているのだ。温海かぶは草丈は30センチぐらい、かぶそのものは7センチぐらいの偏円で赤紫の色をしている。中の果肉は真っ白である。それが酢と砂糖(洗双糖)、塩(天塩)で漬け込むとききれいなピンク色に変わる。アント

シアニン系色素が酢酸と反応したからだ。食感はパリパリとして大きな魅力の一つだ。赤かぶのヘタを切り取ってから桶に入れ、洗双糖、天塩を混ぜ合わせて赤かぶに振り込む。その作業を繰り返して酢を入れた重石をする。すると3、4日位で赤かぶの水が出てくる。重石を取り、浮かし漬けの状態にして漬ける。今年の赤かぶ漬けもなかなかもんだと思っている。ぜひ食べてください。
佐藤清夫、喜美



Let's クッキング ヤーコンのきんぴら

- 材料**
- ・ヤーコン.....400g
 - ・人 参.....100g
 - ・いりごま.....少々
 - ・いんげん.....3~4本
- 調味料**
- ・しょうゆ...大さじ2
 - ・みりん.....大さじ2
 - ・さとう.....大さじ2
 - ・サラダ油...大さじ2
 - ・七味とうがらし...少々

- 作り方**
- ヤーコン、人参は皮をむき、太めの千切りにして水につける。鍋に油を入れ、の材料を炒め、調味料を加えて、汁けがなくなるまで炒りつける。好みでいりごま、七味とうがらしをふる。
- いんげんを塩水でゆで、ななめに切る。を器に盛り、色どりに を天盛りする。

10月7日

第30回 江戸川区民まつり参加!!

鶴岡市と東京都の江戸川区は戦時中区民の疎開先となった関係もありその後は姉妹都市として交流していました。

当ファームは、一昨年(平成)の大合併により鶴岡市となった事から今年初めて区民まつりに参加致しました。



鶴岡市全体としては、バス3台(100名弱)の大人数で夜行バスで出発し、翌朝5:00ホテル到着、その後朝食などを取りながら祭の準備をするという強行日程でした。場所は江戸川区の都立篠崎公園で28万平方メートルもある広大な場所でした。30回目の記念まつりでもあり区内の幼稚園児や小学生のバトン、鼓笛隊の行進、中高生500名からなるダンス等の演技、他数多くのアトラクションがありました。

鶴岡市の物産展は、九つのテントに各団体の自慢の商品(米、酒、野菜山菜の漬物など)を出品しました。私たちは、有機のもち、麦茶、きな粉、へちま水等を出品し試食のもちは大変好評で、ありがたい事に10年以上も私どもとお付き合いを頂いているお客様にお会いする事もできました。又ある生協の組合員さんがお宅の商品を共同購入していますよ、等普段はお会いする事の出来ない方々とお話する機会がありそれだけでも大変貴重な一日でした。来場者数は約55万という規模(鶴岡市の人口14万)あらためて東京という強大な経済力を痛感しました。交流するきっかけとなった事情はともあれ、これからも、地方の特産品などを通じて未永く交流していきたいものです。

それにしても、夜行バスでの睡眠なかなかできるものではありませんね。



徒然草

中村典子



恋しい季節となってきました。

さて、私は田んぼなどの忙しい時期、「頼むぞ……」と言われた時だけの手伝い用員です。その時のことをあれこれ書いてみました。

四月の土詰めと種まきから始まり、五月、田植え

六月、ちよこつと田んぼの草取り、採草地の草まるぎ。これは私にとって大イベント。毎年虫に刺され、今年は特にひどく、一週間も医者通いをするほどでした。虫アブレーをし、目と鼻しかでないようにしているけど、まったく駄目で、いい方法があれば教えてほしいです。

七月末か八月初め、二回目の草まるぎ。この時は虫刺され、それほどでもないんですが、今度は暑いなのにと、草地を一周するだけで息切れはするし、水分をとつてもとつても汗となり、もう大変。今年はずっと暑かったので50〜才の体にはとつても酷な仕事です。「お父さんなんとかしてくれ……」

九月、デントコーン飼料用トウモロコシのサイロ詰め

今年はトウモロコシの成育が悪く(雑草に負けてました)いつもだとサイロ四つ分詰めるのが、二つ半しかできず、がつくりの様子。それが終わるとすぐ稲刈り。まずバインダー刈りで杭かけ作業に五・六日かかり、やっとコンバイン刈り……喜んだのも二日位「ベラーでわら集める……」とお父さん「え〜!!こつたげ天気いいでば、ちやつちやつど刈つてしまおー」と言つたところ、で米も大事ですが、わら命のお父さん、さつさと集めに行つてしまいました。「それだば私は稲けしてこよう」と。(稲の掛け換えの事)

そうこうしているうちに、コンバイン刈りも今日で終わりという日、丁度日曜で息子も手伝つたといつことになり良かったと思つたら、一周もしないうち機械がブツツ止まってしまう、なんと修理するのに三日もかかってしまいました。毎年なのですが、アクシデントはあるものです。稲上げは、

トレイラーに乗せたわらの上に二人の孫をのせ、上に乗って喜んでる後からハラハラしながら軽トラでおいかけける何日かでしたが、これで私の手伝いも一段落です。それにしても、田んぼも畑も、きび畑も、草、草、草で今年はずっとしか草取りできなかったけど、来年は一杯できるように孫達早く大きくくなれ!!

農業ニ知識

お米の品種の表記について

お米の品種名には、カタカナ表記の「コシヒカリ、ササニシキ」やひらがな表記の「ひとめぼれ、はえぬき」などがあります。

これには一応理由があり、国又は国が指定した農業試験場で開発した品種はカタカナ表記で、県農業試験場で開発した品種はひらがな表記となり、その品種の開発先で変えていました。ただ最近、特に農産物などは地域名や産地名がその商品名と深く関わる時代になり、ネーミングがより重要になってきたことなどから、規制も変わってきました。「ひとめぼれ」はその最初の品種と言われています。たしかに慣れもあるのかも知れませんが、カタカナよりは、ひらがなの方がより馴染みやすい気がします。



あしがき

今秋は、大きな台風もなく穏やかな天候に恵まれて、無事稲刈りを終えました。春から忙しく働き、ようやく迎えた収穫はなんともいえない充実感でいっぱい。コンバインから排出される籾、籾すりの時手にする玄米の感触などは、米作り農家では味わえない満足感です。

今は人気のない田んぼに、白鳥が飛来して落穂をついばんでいます。10月中旬に最上川河口に飛来して来た白鳥が夜明けとともに庄内平野の田んぼに餌を求めて飛び立ち、日が沈む頃に戻っていくのです。白鳥が朝日を浴びて飛ぶ光景や日没直前に急いで帰る羽音を聞いたりすると、恵まれた自然の中で暮らしていることを実感させられます。

動物も植物も静かにしかも着実に冬支度をしています。庄内平野はもうじき時雨模様が続く、そして厳しい冬を迎えます。

こんな自然の暖かさも厳しさも感じ取れるそんな環境がいつまでも続くことを願います。

