

庄内協同ファームだより

No.123 2008年5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



家族総出の、春の種まき作業

赤い月山を見ました。
夕陽を存分に受け、澄み渡る庄内平野の向こう側に赤くあかく映える月山を生まれて初めて見ました。
4月21日夕暮時、メロンの定植準備を終え帰る道すがら、砂丘の頂上付近。高速道路にかかる橋「面ノ山橋」からの風景でした。
まだ茶色い平野の田んぼ、点在する集落、残雪の裾野、そして雪で真白な月山を砂丘に沈む直前の夕陽が、赤くあかく照らし浮きたたせていました。

久しぶりの美しい風景を感じる事が出来た一瞬でした。そしてふと若い頃を思い出しました。

高校時代、アルバイトでやっと買った油絵の道具で砂丘からの平野を望んだ月山の連なりを描きたくて、雪融けが待ちどおしく、春休みに何度も自転車でスケッチに来た場所がこの付近でした。

あの時の月山は雪融けの麓が深い青色で、プリシアンブルーの絵の具を厚く塗り込めた月山でした。

あれから三十年余り、砂丘から見つめるこの平野への感情が若い頃とは違い、いとおしさとか、かけがえのないものとかというようなものに変わって来た様な感じがした「時」でした。

とは言え、この美しい庄内平野で繁忙を極める春作業は続きます。稲の播種作業、育苗、耕起、田植えまで。そしてその間に、メロンの定植、摘芯。だちや豆の播種、定植、管理、楽しい事は全部忘れて、農作業のみの事を考え働く季節です。

今年の米の有機栽培は2.9haにします。コシヒカリは90aに増やします。ひとめぼれ、でわのもちで2ha、だちや豆の有機も1.5haの作付けです。

忙しさの中で、私の住むこの美しい庄内平野が私と家族と農業を受けとめ、今年も支えてくれるでしょう。

五十嵐 良一

組合員 訪問

その15

芳賀修一さん

庄内協同ファームの前身「農民レポーター」時代からのメンバーで、日本の農業について常に真剣に考えてきた一人。「重要なことはすべて消費者から教えられた」

大切なのは生産者と 消費者が交流すること

と、直売を通して生産者と消費者が交流する大切さを実感する。

「食の安全」に対する意識が高まってきたが

見た目がよければ売れるという時代ではなくなった。多くの農家が、農薬や化学肥料を使わない有機栽培などへ、栽培方法を見直すべきだ。口に入る作物に残留農薬がないから問題ないという考え方はなく、土や地球を汚さない農業を進めていきたい。

協同ファームはずっと以前から取り組んできたが、有機栽培は買ってくれる人がいるからこそできるもので、恵まれていた。

有機栽培に取り組みきっかけは

初めは農薬と化学肥料を使い、たくさん収穫することを目指す普通の農家だった。むしろ、長男だからと農業を継ぐことに半信半疑で、少し面白くなかった。そんなときに、体を張って成田空港の建設に反対する農家の姿を見て、「土地が高く売れるのに、どうして」と衝撃を受けた。同じ農家なのに、自分とはまるで違う考え方をしている。二、三回現地に行つて農作業を手伝うなどして、反対運動を取り上げた映画の上映会を庄内で開くことにした。その仲間が、

今、自分たちは有機栽培と特別栽培で生産しているが、付加価値が付くから収入が上がるからという理由だけでやっているのではない。食の安全と地球環境を守る大事な仕事として考えている。ただ、普通の栽培より手間もかかり、コストも高く付いてしまう。安全な農産物を作るコストを消費者に全部被せないで、たくさん儲けられなくともいいから将来的にも続けて



食べた人の声が生産の指針と語る芳賀夫妻

やってみよう。初めは稲が病気にやられたり、草だらけになったり、暗中模索した。やっているうちにだんだん、いよいよ収穫しようと思えない作り方をすれば、病気や虫が付かないことが分かってきた。二十年かけて少しずつ技術を磨くことができた。

有機作物は割高になる

今、自分たちは有機栽培と特別栽培で

いける農業にしていければ。

産直で学んだことは

今やっていることのほとんどは産直を通して教えられたこと。食べた人の感想や苦情は生産の指針となる。直接売るといふことは農家にとって一番大事なことだと思う。

最近では枝豆の栽培を増やしている引き合いが増えているため、必要に応



春は苗床を作る準備に忙しい

じて栽培しているだけ。米は作り過ぎて余り、大豆や麦などほかの作物はまったく足りないというびつな農業は何とかがしたい。米は簡単に粉にできることから、米粉を原料にしたカステラを新商品として開発中。おいしいものができている。

また今年、知人の休耕田に菜の花を植えて、国産なたね油の生産に力を入れる予定。新品種で、キャノーラタイプで製油しやすく、葉はクセがなく生でも食べられる。なんとが国産の食べ物を増やしていこうという歩。

菜の花の収穫を終えたら、その後作として大麦を植える。これで麦茶を作る。いろいろ作るのは大変だが、頑張ろうと思う。

プロフィール

芳賀修一(五九) 三川町土口

家族 妻、長男、二女、両親の六人

経営規模 コシヒカリ一畝、でわのもち二、三畝、枝豆一五畝、庄内柿一〇畝、加工品(笹巻き)

趣味 パリコン、音楽鑑賞。パリコンはキルトを組み立てて自分で作るほか、ネットオークションも楽しむ。最近買ったキルト商品は中古農機具。菜の花の種を選別するための、ふるい、もネットで購入した。掘り出し物があるばかりでなく、欲しいものをリストアップして比較して、落札データも調べた上で駆け引きをするのが醍醐味という。

商
品
紹
介

地元庄内産の大麦が原料です。
麦茶(むぎちゃん)

私どもの麦茶の原料である大麦は、山形県

内ではここ庄内地区だけでしか栽培して
ない、そんな貴重な大麦が原料となっ
ています。農薬を使わないで育てた大麦を、
ゆつくりと時間を掛けて低温で焙煎し

ますので、色がやや薄めに出来上がります。市販
の麦茶に慣れている方ですと、最初は戸惑いもあるか
も知れませんが、煮出しているときから麦茶本来の甘
い香りが漂ってきます。お陰様で近年は固定ファンも
増えてきております。

これからの季節には、特にお子様の水分補給にもぴ
つたりで、体にも優しい協同ファームの、麦茶(むぎ
ちゃん)を、是非試してみてください。今まで麦茶に
抱いていた、概念が変わるかもしれませんよ。



Let's クッキング

今が旬の、**孟宗汁**

- 材料** (5人分)
- ・孟宗...1.5kg(大ぶりの乱切り)
 - ・厚揚げ...1/2枚(2cm位の角切り)
 - ・生しいたけ.....5枚(4つ切)
 - ・豚肉.....200g
(2cm位の長さに切る)
 - ・酒かす.....大さじ2
 - ・みそ.....大さじ2~3
 - ・煮干し.....10本

- 作り方** 孟宗は皮をつけたまま、たてに1本
切れ目を入れ、米のとぎ汁で50分程煮る。
水洗いした孟宗を乱切りにし、煮干しと水を入
れ火にかける。
煮たったら豚肉・しいたけを入れ、酒かすと
みそを入れて味を整える。厚揚げを入れてひと
煮たちしたら出来上がり。
一度冷まして味をしみこませ、再びあたため
て食べるとおいしい。

化けものが酒を酌み交わす「鶴岡天神祭」

梅に桜、菜の花、連翹、チューリップなど一斉に花を開く
百花繚乱の庄内の春。田植えが一段落すると、「化けもの
まつり」ともいわれる奇祭・天神祭が5月25日、鶴岡市内
目抜き通りで開催される。

この祭りは、菅原道真を祭る鶴岡天満宮の例祭で、その
昔、道真が配流されたとき、道真を慕う人々が時の権力を
はばかり、顔を隠して酒を酌み交わして別れを惜しんだと
いう言い伝えによるもの。編み笠と手ぬぐいで顔を隠し、
派手な長襦袢を来た化けもの姿で、三年間だれにも知ら
れずお参りすると願いがかなうといわれている。

毎年、道真や神輿、手踊り、大絵馬など総勢三千人のパ
レードが練り歩き、手に徳利と杯を持った化けものが無言
で、沿道の観客に日本酒やジュースを振る舞う。エネルギ
ッシュな祭りではないが、叙情的な雰囲気が鶴岡らしさを

感じさせる。楽しむなら、化けものになるのが一番。事前
に申し込みば、だれでも化けものになれる。

鶴岡市観光物産課 ☎0235-25-2111



へんりれー 徒然草

富樫裕子



我が家は、私達夫婦と長女夫婦に二人の孫、二女、そして夫の母、祖母の九

人家族です。その中で祖母の事を書いてみたいと思います。彼女は祖父の二度目の奥さんなので、直接夫と血のつながりはありませんが、私の二人の娘は、ほとんど祖母にみてもらい、やさしく育ててもらいました。その祖母が、デイサービスから帰宅したある日、玄關に降りたとたんに自分の家がわからなくなってしまいました。今までも何度か認知症の症状はありましたが、どんどん進んでいく一方です。どうしたらいいのか家族で話し



合う事になり、祖母の生いたちから振り返ってみる事にしました。幼くしての生母の死、子供の死、夫の死と彼女は大切な人をすべて

失い、さみしい想いをしている事が改めてわかりました。自分達に出来る事はないかと九十才の誕生日を家族全員でお祝する事にし、大切な家族の一員なのだという事を本人にわかってもらう事にしました。子供にかえってしまつた時は、ホッペに顔をつけたり、手をなでたり、スキンシップをする事で安心させる様に心がけました。すると、今までの症状が落ちついてピツクリするくらい明るい顔になりました。

忙しい農作業の合間にする介護は大変な事も多く、時にはイライラする事も多かつたけれど、それが祖母を苦しめていた事に初めて気がつきました。「おばあちゃん、寂しさに気づいてやれなくてゴメンネ、そして私に気づかせてくれてありがとう。」と心の中でつぶやきながらオム

農業ニ知識

稲の品種群について

稲の品種群を大別すると、インディカ種(長粒種)とジャポニカ種(短粒種)に分類されているそうです。それぞれに特徴があり、インディカ種は、インドを中心にタイ、中国、インドネシアなど気温の高い東南アジアを中心に栽培されており、米粒が長く粘り気が少ない為、パサパサしておりカレーや炒飯など味付けをした混ぜごはんとして食べるとが多い。一方、ジャポニカ種は、日本、朝鮮半島、アメリカ、オーストラリア等で栽培されており、粘り気と水分も多く含んでいる為炊くとふんわり感があり、おかずと分けた主食として食べるようになりました。その為日本の米の食文化も寿司、おにぎりなどいろいろな食べ方が生まれました。(1994年は冷夏による不作で、日本もタイなど海外からの輸入米を食べざるえない状況で、確かにパサパサしたご飯を食堂などで見かけたことを思い出しました。)



ツを取り替えました。

人は気づいて自分が変わる事で、今まで悩んでいた事がスーッと解決できる事があるのですね。それを気づかせてくれた祖母に感謝の気持ちでいっぱいです。これからも娘や義母と協力して介護を続けたいと思っています。

あとがき

桜が散り始めましたが、スイセンは今が花盛り。

わが家の農作業スタートは稲の育苗で昨秋ハウスに植え付けられた自家用野菜の後片付けから始まります。チンゲンサイ、タアツアイ、ほうれん草、ハクサイ、小松菜、アスパラ菜、ステイックセニョールなど、食べ切れなかった野菜は黄色い花を咲かせていて、処分するのがもったいないほどです。その後、雪で痛んだ被服物の補修、切れたマイカー線の交換、ハウス内を整理して育苗箱を並べると、農作業も本格化します。耕耘、施肥、代掻き、田植え、枝豆育苗、定植と一気に進みます。そんな忙しい中、自家用野菜の準備も忘れません。エンドウ、じゃがいも、きゅうり、トマト、ナス、ピーマン、インゲン、かぼちゃ、葉物類、さつまいもなどそんな野菜たちは秋まで食卓を彩ってくれます。

農家ならではの贅沢かな!!

