

庄内協同ファームだより

No.128 2009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.shonaitfarm.com>



地元の産直施設

今年も暖冬、大雪の年もあるけど昔と違い暖冬の確率が高くなったと思えます。立春も過ぎ暦の上ではもう春、ここ庄内でも納得のいく気候です。
酒田市の最上川河口は全国一を誇る白鳥の飛来地、毎年10月に飛来し一冬過ごした白鳥たちの北帰行が今年2月7日平年より15日も早く始まりました。暖冬のおかげで白鳥の餌は豊富、きっと元気にシベリアまで飛んで帰ることでしょう。

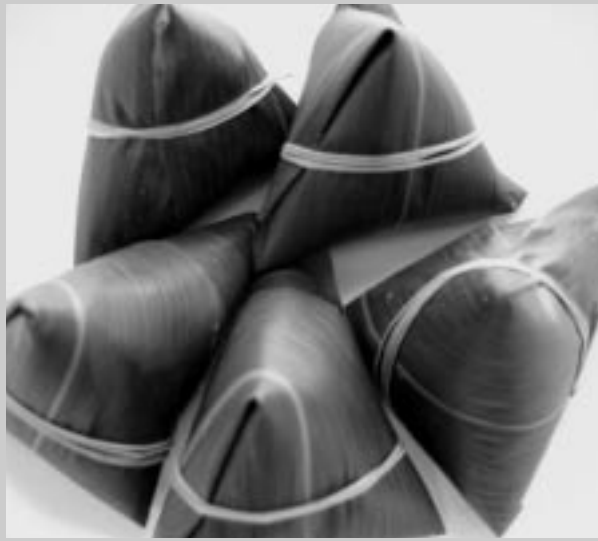
あまりにも穏やかな今日、今年初めて田んぼに行つて暗渠のドレンを開けて来ました。勢いよく排水される少し濁った水は昨秋から溜まっていた地下水田んぼがゆっくり目を覚まし気温の上昇とともに微生物が活発に活動し土作りに励んでもらうことを願いました。

この時期、農業関係の勉強会、交流会に参加する機会が多く、特に感じることは男性中心の団体は元気がないのに比べて農協女性部、直売所など女性中心の組織の元気がいいことには、驚かされます。先日直売所の決算総会があり、出席率8割以上、発言が形式ばつた内容でなく組織の向上につながる積極的な発言が多く、執行役員へ多くの課題が提案されました。以前は農協青年部、生産組合などもこんな積極的な団体だったのに

直売所に毎日ワゴン車いっぱい野菜、花、果物や加工品を積んで持つてくる働き者の彼女たち、挨拶する声にも顔にも張りがあり、日本農業の衰退など感じさせるところか、未来に順風満帆な農業、農家経営が見える気がします。地産地消、スローフード、国内自給率、安心安全、顔の見える関係、フードマイレージ、そんな言葉などよそに毎日を精一杯生き、自分自身に正直に生きている彼女たちに脱帽するのは私だけでしょうか。

小野寺 仁志

庄内地方の伝統食《ちまき》



笹の葉の香りがもち米にとけ込み、糖蜜ときな粉が絶妙な味を引き出します。日本の食文化を守って行きたいものです。

私どもで製造しているのは、笹の葉をむいた時に、中身（こち米の色）が黄色になり、巻き方もこぶし巻きという手法で、食感はゆべしに近いかもしれません。

（尚、ご注文の締め切りにつきましては製造上の都合もありますので4月20日までとさせていただきます、4月末から5月初めで随時発送とさせていただきます。）

全国的には、『ちまき』という名称ですとわかり易いのかも知れませんが、ここ庄内地方では、『笹巻き』という名称で古くから親しまれている伝統食です。説明するまでもありませんが、5月5日端午の節句に子供達の成長や、無病息災を願って食べられて来ました。庄内地方では、煮る方法と巻き方にも地域で違いがあります。笹の葉には、殺菌作用もあり、昔から保存食として重宝されてきました。近年は、煮る時間も長いことなどからだんだんと作る家庭も少なくなってきた、懐かしい、ふるさとの味です。

Let's クッキング



時には昔ながらの
歯ごたえのあるおやつを!!
♪つの子揚げ♪

- 材料** (4人分)
- ・上新粉.....50g
 - ・冷ごはん.....200g
 - ・さとう.....大さじ3
 - ・味噌.....大さじ2
 - ・揚げ油.....適宜
 - ・小麦粉.....少々
 - ・黒ごま.....大さじ2

- 作り方**
- 上新粉・冷ごはん・さとう・味噌を混ぜこねる。耳たぶ位のかたさがよい。黒ごまを入れ混ぜる。小麦粉を敷いた上で小さくちぎり、小指大にして油で揚げる。

おやつに一品!

「農を変えたい! 東北集会」に参加して 富樫 英治

福島大学を会場に第4回「農を変えたい!東北集会」が開催された。『農と食といのちをつなぐ運動を目指して』有機農業は点から面に ということ、基調報告には「有機農業による授業と学校給食」というテーマで、熱塩加納町の小林芳正氏(万農塾)と坂内幸子氏(栄養士)が報告。学校給食は誰のためにあるのかを基底においた取組みで、人間にとって食物はまさに「いのち」という哲学のある活動であることを感じた。しかも学校給食を通じて、家庭の食生活を見直す運動まで広がりをもった活動であることを報告。有機農業を点から面に広げた実践事例であった。

次は、埼玉県小川町・金子友子氏が「有機農業を地域に広げる小川町の実践」と題して、女性の側からの視点で報告。この20数年の中で百名余りの実習生を受け入れ、全国で実習生たちが有機農業を実践、そのネットワークも出来上がっていると

のこと。また98年には「就農準備校」として、農水省の助成を受けるまでになり、新たに小川町に有機農業の学校を創ろうという動きがあることも話された。

この集会で特にうれしかった事は、「次世代リーダーのリーディング」であった。海外経験や農水省の職を蹴って山村の農業に飛びこんだ経緯や、祖父の死後、祖父の大切にして来た農業を受け継ぐことを決意した心の軌跡の報告。そうした青年たちがすべて高学歴であることにも驚いた。会場からは「頑張れヨ」の声援も飛びかい、熱いものが込み上げた。

時代は経済・政治とも大混乱の予兆。ここにきて農業の世界は大きく動き始めた実感できた集会であった。集会のまとめの中で、中島紀一氏(茨木大)は「若い青年が農業につけないのは、経済の問題ではなく時代の思想の問題である」と喝破されたことが重く感銘を受けた集会であった。



組合員 訪問

その19

富樫 英治さん
裕子さん

明確なビジョンと実践で、農業の将来に明るさを見いだした。富樫英治さん、裕子さん夫妻だけでなく、長女夫妻も農業を継ぎ、大規模複合化と付加価値を高める加工・グリーンツーリズムや癒しの場

時代も農業を

見直し始めている。

の役割も担いつつ、地域の核となる農業を実現している。

稲作十七畝の大規模経営

もともと稲作七畝、乳牛十頭の経営で、農業を継いだころは農業で食っていくことに心配はいらぬ規模だった。しかしそのうちに酪農が傾き、毎年赤字を出し始め、それを稲作で埋める形になってきた。

父は「田は肥やさなければならぬ」といつ考えで、牛二頭で田二畝という循環型農業のポリシーを持っていた。経営を考えていくら、牛をやめた方がいい」と言っても納得しなかつた。そのため、一家の農業経営の状況をしっかり点検して理解してもらったために複式簿記を付けた。五年

後に父も折れてとうとう乳牛を手放した。父と母も歳を取り、三百六十五日毎日続く乳牛の飼育作業から解放したいというの理由だった。

そのころから親類の水田を引き受けるなどで規模は十畝を超えた。その後も集落の水田を受託するなど、今の規模まで拡大した。

夫妻そろって複式簿記ができるようになったことで、経営の見直しや将来展望について、二人で相談できるようになった。経営規模の拡大はそうした将来展望にあって欠かさないものだった。平成元年に父から農業経営を譲り

受け、六年には家を新築した。数年間で将来の見通しを立てることが出来た。

前の家は築百年もの古い家で雨漏りがひどかつた。

ちょうど北海道から小学生がホームステイしていた時にハケツをひっくり返したような雨漏りが起こり、当時小学生だった二女に怒られたことも家を建て替えるきっかけとなった。

ハウスで花、ジャムなど加工も

外国産米は一粒も入れないという国の方針が、政権交代により一夜にして自由化に変わった。「国はそういうことをするのか」と、単なる有畜複合では農家は経営できなくなると考えた。大規模化も複

合化も加工もすべてが必要だと感じた。

一方で、農家の夫婦関係は旧態依然として、夫が考えて妻は自分の考えを持たずに従うことが多かつた。それでいいのかと疑問を感じていた。妻が元気になるためには、自分が主体的に作って稼ぐことが大切。ちょうど育苗に使うハウスが田植え後は空くので、何かやってみたらと提案した。



(裕子)メロン、パプリカ、スイカというの

りやってみた。初めてのことで大変で、メロンを作っているときは育児とも重なり、病気になるまで腰が立たないくらいに疲れ果てたこともある。「お金を稼ぐとはこんなに変か」とつらい時もあった。最終的にストックに落ち着き、一年になる。花にしてからも一度入院したが、十年を超える蓄積もでき農業をする上での自信がついたように思う。自分の通帳に自分で稼いだお金が入るのは楽しい。娘二人の進学生活費は私が出すことができた。

長女紀子さんは加工を

(紀子)ただ家の仕事だからと農業を継ぐのはいや。自分で何ができるか、米ではない、自分らしいことをやろうと考えてラズベリーとブラックベリーの栽培を始めた。生で出荷するには日持ちがしないため、絶対にジャムにする加工が必要と考えた。

三年間で資金を貯め、融資も受けて、加

工場を建てた。建ててみると集落の農家が仕方なく処分していた作物を加工できないかという話も持ち上がった。ラズベリーとブラックベリーに加えて、ラズベリーとリンゴ、プラム、モモ、イチヂク、トマトなど商品が増えた。

育児との両立でこれまで腹をくぐれなかった面もあるが、今年から協同ファームを通して販売する。本格的に製造していく覚悟ができた。

今後の夢は

人と接するのが苦手だという青年を農業研修として預かって、一緒に農作業するなど、新たな展開が生まれている。農業の仕事を通して人が回復していくとか、自然と接する中で命へと思いが巡るとか、農業にはそういう力があると感じている。

自分が先輩たちに受けた恩恵を、これからの若者や子どもたちに返していくための何かがしたい。五十歳代は自分の生産、経営と頑張ってきたが、六十歳代は人のために働きたい。

結局、農業で生産したものも人とのつながりがないと流通していかない。時代も農業を見直し始めている。若い人が面白がってやることを年配がバックアップしていかなければと思う。

プロフィール

富樫英治(五九)・裕子(五四) 庄内町連枝

家族 長女紀子(三三)・直之(三三)夫妻 孫二人・二女、母の八人家族

経営規模 稲作(四畝)はえぬき、ひとめぼれ

ササニシキ・コシヒカリ、でわのもち、加工用米三

畝、大豆三〇ア、ストックハウス六棟 ラズベリー・

ブラックベリー(五ア)・ジャムに加工、へちま(一〇ア)

(へちま水とたわしに加工)

ペンリロー 徒然草

菅原すみ



暖かい冬を過こしたせいか、急な冬の天気で冷たい風が染み入るころです。冬から春に変わろうとしていくこの時期に、水俣から甘夏みかんが届きます。

いろいろな思いを抱きながら生き抜いてきた生産者の方たちが、無農薬で育てたこのみかんを食べると、元気がもたらえるような気がして、



一年中食べられるマーマレード作りも、もう何年も続いています。

「こつこつの表皮をむき、薄くスライスし水に浸けて何度も洗い苦味をとったあと、果汁と果肉に入れておいてしばらく放置、あとは砂糖を加えて煮詰めると、とろとろのマーマレードができあがります。肉料理のソースにしたり、ヨーグルトに入れたりしたり、ケーキに使ったり、ピンのふたを開ける度に、有機栽培に取り組む意味や姿勢を、水俣の人たちに教えて頂いているような気がします。

このマーマレード作りが一年の保存食作りの始まりでもあり、これから山菜の塩蔵、筍の缶詰、梅干、夏野菜の漬物と乾燥品作り、トマトソース、季節の果物のジャム、秋冬野菜の漬物など、電気を消費する冷凍保存になるべく頼らない方法で貯蔵し、有り余るほど

の旬を一年かけてまた食べていこうと思っています。

外はまだ雪がちらつき冬ですが、温室ハウスの中に播いた野菜たちは、双葉を広げ、春の香りを漂わせ、今年もまたがんばれと私を励ましてくれます。

農業ニ知識

米の種類について

お米と聞くと一般的には、コシヒカリやひとめぼれと云うように品種を連想しますが別の見方で分類をすると、毎日の炊飯に使用するうるち米とお餅などの原料になるもち米に分ける事もあります。その違いは、主成分である炭水化物の相当分を占める澱粉の成分割合によって分類されます。



うるち米の澱粉成分の内訳は(アミロペクチン80%前後 アミロース20%前後)もち米の澱粉成分の内訳は(アミロペクチン100%)のみになります。アミノペクチンは粘りを生じる成分の為、お餅にした場合うるち米より、いわゆるもちもち感が出るのもその為です。

ちなみに協同ファームのもち米は「でわのもち」という品種で、庄内地方だけで栽培している貴重な品種になります。

あとがき

庄内協同ファームだより3月号あとがき、私が'06年と'08年担当、兩年とも大雪でしたが今年も暖冬…温暖化とともに天候変化幅が大きくなったと思われまます。昔から暖冬の年は作物の出来があまり良くないようなので、今年は無理せず、管理を怠らず栽培したいと思えます。

ところで、1月に山形県知事選があり、みごと現職を抑え東北初の女性知事が誕生しました。世界的な経済低迷で山形県の法人税、所得税等が大幅に落ち込む予測、県財政は逼迫。どう県政を切盛りするのか…ともあれ今、東北初の女性知事として全国的に注目されています。これを活用しない手はないと思います。大いにマスメディアを利用し県の農産物、観光資源などをPRしてもらい、県民にエネルギーと活力を与えてほしい。

(西)

