

庄内協同ファームだより

No.161 2016年7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.shonafarm.com>



農作業は一人きりの仕事も多く、孤独な時もあります。そんな時は、田んぼやトラックで「服しながら気分転換に今やっている農作業や、そこにやってくる鳥や虫や山々や雲、夕焼けや田園風景を写真に撮つて記事にします。

すると驚くほどすぐに返事がきます。「おつかれさん！頑張ったのう！」「田んぼの風景に癒されます！」

学生時代の同級生やら、仕事や地域の仲間と次々つながつて、今では、友達の友達なんて人ともつながっています。

3日坊主にならないよう、難しいことは考えず、農家仕事や家族の事、愛車miniのクルマいじりやDIYなど僕の日々の様子を写真に撮つては気楽に記事にしています。

農家にとっては当たり前の事でも、誰かに伝える事で、今日一日の自分の頑張りや気づいたことを認めてもらえたような気がして気持ちがラクになります。伝えようと思うことで、自然や仕事の中に前よりも面白みを見つけられるようになつた自分がいます。

スマホでfacebookを始めて、2年がたちました。

「写真に写っている鳥はアマサギですよ！」等々、知らない知識も教えてもらつたりします。

農家にとつては当たり前の事でも、誰かに伝える事で、今日一日の自分の頑張りや気づいたことを認めてもらえたような気がして気持ちがラクになります。伝えようと思うことで、自然や仕事の中に前よりも面白みを見つけられるようになつた自分がいます。

そんなfacebookのつながりをきっかけにして、農家生活をしている僕らに興味を持つて、訪ねてきてくれる友人も増えました。

夜な夜な、つまみとビールを持参して、我が家へのおじにもキレイとは言い難い牛舎をリフォームしたガレージに友人たちが集まって話すのは、高校の時の好きだった人の話？から経済成長の険しい山を下山する美学について等々。

高度経済成長をもう一度！と無理強いするようなアベノミクスに希望をもてるほどのんきではない僕たちアラフォー世代が目指すのは、今までお金と引き換えに手放してきた作ることや、産み出すこと、直すことや自給すること、そういうこと、そこし面倒なことをもう一度取り戻すことで、それを面白さに変えていくことだと思います。

うちの裏の畑に小さな風車を立て、風力発電で充電したエネルギーで、タダで頂いた冷蔵庫を冷やして、冷えたビールを（これはエコなビールでしょうか？）飲もうじゃないか！と冗談とも本気ともつかぬ目的で僕らの「居場所」に集う。そんな「つながる」を楽しんで今日も一日頑張ろう！！

産直ネットワーク 田植え体験交流

五十嵐 良一



田植えもほぼ終わり庄内平野が一面緑と変わった5月28日、29日に庄内産直ネットワークと生活協同組合パルシステム埼玉との田植え体験交流が行われました。

14年を迎えたこの交流は、パルシステム埼玉と庄内協同ファーム、JA庄内たがわが、食の安心安全、生産者と消費者のつながりを考え協定を結び、年間を通じ学習会や農作業など各種の交流を続けているものです。お互いに理解を深め次世代への食の安心安全を創りあげたいという思いがあります。

今回は、JA庄内たがわ立川有機米研究会、阿部一重さんの圃場で、晴天のもと初夏の様な陽ざしをうけ、庄内町(旧立川町)の大きな風車を仰ぎながらの田植え。

パルシステム埼玉からは、ご夫婦、家族での参加者も多く子供たちも含め総勢26名、毎回参加している方々も多く、手慣れた作業で再会の話もはずみながらの田植え。子供達はカエルやどじょう、オタマジャクシをつかまえ満面の笑み、生協理事の小林道子さんからは「もう第二のふるさと、親戚づきあいです」との挨拶もあり、生産者としては嬉しい限り。型をつけ準備された10アール程の圃場は、生産者41名の協力のもと1時間余りで完了。

食べるものを作る私たちとそれを食べて頂く方々と、同じ場所、同じ時に、同じ体を動かしながら深める交流は、楽しく作る励みにもなります。秋には、おいしい「つや姫」が収穫出来る事を期待しつつ、再会を約束する交流でした。

本当にパルシステム埼玉の皆さん、御苦劳様、ありがとうございました。



有機認証の年次監査が行われました

6月15日から17日にかけて有機認証の年次監査が行われました。これは有機JAS法という法律に則って、有機の栽培に関する圃場や栽培記録等がきちんと行われているかを監査されるもので、一年に1回、ちょうど田植えが終わって落ち着いたこの頃に行われます。

監査は、国から認定を受けた登録認証機関から派遣された監査員によって行われます。

有機栽培を行っている圃場を全て見るので、4人の監査員で3日間かけて回ります。

庄内協同ファームでは、有機栽培の認証を取得して今年で16年目になりました。しかしながら監査ということで生産者も緊張した面持ちで慣れるということはないようです。

一年に一回の厳しい審査を受けて、晴れて皆様に有機農産物を提供することができるのです。



商
品
紹
介

庄内協同ファームの枝豆



朝日が
まだ顔を
出さない

薄暗い中
で枝豆の
収穫が始
まります。

ここ庄
内ではだ
だちや豆
に代表さ
れる枝豆（茶豆）の栽培が盛んなどこ
ろであります。

枝豆の収穫期には、冒頭で話した早
朝から枝豆の収穫作業が行われます。
何故そんなに早いのかと云うと、枝豆
は熱に対してデリケートな作物で、畑
から掘り起こされた枝の状態でも炎天
下の中では品質が低下してしまいます。
そのため、太陽が昇りきらない早朝か
ら収穫が行われるのです。

ビールのお供に!!
豆ごはんもおいしいよ!!



月～7月まで定植が行われ、収穫は
7月下旬から9月中旬まで。この時
期は枝豆農家にとって、猫の手を借
りたいほどの忙しさです。

庄内協同ファームの枝豆は有機栽
培で行われます。有機栽培では化学
合成農薬と化学肥料は一切使われな
いため、農家は草や虫に苦慮しなが
らも、枝豆を栽培していきます。

これからは猛暑で疲れた体に冷え
たビールと枝豆!!これに尽きたと思
います。もちろん、家族みんなで食
事やおやつにいっしょに食べるもよ
し。

ぜひとも、庄内協同ファームの枝
豆を宜しくお願いします。

NORI'S
キッチン



ちょっと余った、だだちゃ豆でもう一品!
笹かまみたい!?ぎょうざみたい!?
ファームのお餅も使った和風モチピザ!
お酒のおつまみや、
お子様のおやつにバッヂります!

◎だだちゃ豆入り和風モチピザ(2個分)

(材 料)

茹でただだちゃ豆(40粒弱) 約20g
うす切りもち(当社製品) 4枚

チーズ……………2つかみ
かつお節……………2つかみ
だし醤油……………少 量

(作り方)

1. クッキングシートの上に、2枚のうす切りもちを5mmほど重ねて、だ円形に並べる。
2. その上に、だだちゃ豆、だし醤油をまぶしたかつお節、チーズをのせる。
3. 電子レンジにかけチーズとうすき餅を柔くする。(500Wで1分弱くらい)
4. 取り出したら、うすき餅の半分をおこし、豆やチーズがはみ出ないように包み込む。
5. 仕上げに一度裏返して、200度のオーブンに1分程度入れ、水分を飛ばす。同じくもう一度裏返して、オーブンで焼く。
6. お好みで、ワサビ醤油などでお召し上がりください~!



小野寺 紀允
農家レストランを
きりもりする若旦那



チーズが充分に
フツフツと溶けたら
おもちも柔らかし!

おもちを包む際は
熱いので、
ゆっくり焦らずに!

仕上げのオーブンは
粗熱をとつてからの方が、
餅がとけないのでgood!

グリルで焼き目を
つけてもgood!

ペ
ン
リ
レ
イ

徒然草

菅原すみ

きずり晩ごはんの食卓につく夫に、孫娘が「おじいちゃんのごはん、おいしい!!」・・・・。この一言にまた明日も頑張れるのでしょうか。



美しい田園風景に思う

青々と繁つてきた田んぼ、麦秋を迎えた大麦畑、線を引いたようにきちんと植えられた豆畑・・・・。

丹精こめて作り上げた農家のひとなりが伝わってくるような美しい農風景が広がっています。

私の住む地区では有機米栽培の生産者が多く、面積は12haほど、そのほとんどが合鴨農法による有機米作りです。主となつて米作りをしているのは60歳以上、高齢化が進む日本農業の典型です。40年以上も米作りをしてきたおじいちゃん達は知恵と技術を駆使して鴨を閉うネットを田んぼのあぜ道に張り巡らし、上から鴨を狙うカラスやどんびも侵入出来ないように透明な釣



糸を田んぼ全面均等間隔に糸を張り、あつという間に第一第二鴨街道を作つていきます。

仕事ぶりは

圧巻で思わず拍手を送りたりります。

五月二十三日に田んぼに入つた合鴨

達は虫食いに忙しく動き回り土をかき混ぜ除草の役目をしてくれています。これからはピヨピヨ鴨ちゃんに会いに関東の修学旅行生や町内会の子供達が生き物調査にやって来て賑やかな田んぼになります。

稻は作る人の足音を聞いて成長していくと言いますが、子供達の歓声と足音とが加わり、おいしいお米に育つてくれることでしょう。

有機米作りは除草に最も労力を費やしていますが、他の除草手段は、チエーンに吊り下げた除草機、ローラーブラシ除草機、手押し除草機、人の手による除草といろんな方法で草取りに励んでいます。今のところ、いつの年になくきれいな田んぼです。

一日の仕事を終え、疲れた身体を引

「働く農機具」乗用培土機



培土とは水はけを良くする為に溝を作る作業のことですが、昔は手押しで作業していましたが、今では写真のような乗用式もあり、幾分楽になりました。炎天下での作業なので、熱中症に注意して作業します。

あとがき



三月に我が地区は環境省主催の「美しい里づくり」審査会特別賞を受賞しました。環境に配慮した有機農業の取り組みと生物保全の役目を果たす「なつみずたんぼ」の実践、美しい農村景観作りが評価されての表彰でした。

経済行為だけではない田んぼの役割

を活かして次世代につなげていけたらと思っていますが、TPPが締結となれば大量のお米が輸入されてきて米価は下がっていきます。経済優先の仕組みで、この美しい農村の風景が壊れていかないことを切に願っています。

5月末から6月上旬には庄内三大祭と言われている「酒田祭り」「鶴岡天神祭」「大山犬祭り」が行われます。それぞれ伝統があり、地域を挙げてのお祭りで大変賑わいます。機会があれば見に来て下さい。楽しいですよ。

農家にとって一番気になる事はやっぱり天気です。エルニーニョ現象が終わった後の年は気象変動が大きいと言われていて今年は5月に真夏日の日があつたり、6月に季節外れの寒波で北海道では雪が降ったりと気象変動が大きくなる事で上位に入る様な天候となつてます。被害が出てしまう場合があります。農家にとっては深刻な問題です。

いくら努力してもお天道様には敵わない。わかっていても心配してしまいます。そんな心配をよそに季節は夏に向かって進んで行きます。

(銀)