

豊かな自然環境を大切に 安全とおいしさを求めて

庄内協同ファームだより

2020年 No.181

農事組合法人 庄内協同ファーム

〒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>



黄金の水色は
すいしよく

麦秋のきらめき

豊かな香りは

大地を渡る薫風

優しい味わいは

自然を愛する心

一杯の

“むぎちゃん”の向こうに

この風景が見えてくる



黄金色の麦茶のひみつ 教えます

庄内協同ファームの看板商品である麦茶の『むぎちゃん』。30年以上ものロングセラーを続けてきたそのおいしさのひみつとストーリーを大麦部会長の菅原孝明さんとすみさんご夫妻から教えていただきます。

ゼロからのスタート はじまりはお客様の声

麦茶を作ることになったきっかけは、関西の生協消費者さんから「原料にこだわった麦茶を作ってほしい」と頼まれて。その時いただいたサンプルは見た目真っ黒のいわゆる市販の麦茶だったので、五十嵐英一さんと一緒に「俺たちの麦茶を作ろうぜ!」とまったく独自の個性を出す為に実験的な試作を始めたのだそう。孝明さんの稲蔵で米選別機にバーナーを取り付けて、麦を煎れるか実験してみたら、麦が燃えて真っ黒になる失敗も……。それから、焦がさず大麦本来の風味を残せるような焙煎試作機を農機具製作所に頼んで作ってもらったり。試行錯誤、紆余曲折を経て、やっと麦本来の味わいが

する今の黄金色むぎちゃんが完成しました。

孝明…俺たちがファームを立ち上げた時の基本は、消費者に求められているものを要望に応じて製品開発するのを軸としてきたわけで、それが一番間違いないわけ。欲しいものだからの。それと、冬に餅加工の仕事が集中する庄内協同ファームの夏場の仕事づくりになれば良いなとも考えたわけ。

無農薬で 「大麦をつくる」大変さ

孝明…大麦栽培の難しさは、やっぱり収穫量の確保かな。麦は輪作だと1年目は草からも負けずに、とんでもなく獲れる。でも畑は連作障害が出るから、2年目以降はどんどん収量が下がってしまう。みんなその壁に突き当たってんじゃないかな。

大麦と枝豆（大豆）とをローテーションで回して栽培すれば収量は安定するが、毎年大麦と枝豆の生産調整をしていくのは生産者も販売側も簡単ではなく、収穫

飲めばわかる 本物の味

すみ…低温焙煎のおかげで、黄金色で香ばしくて美味しい庄内協同ファームのむぎちゃん。市販の麦茶のイメージで比較されると、色が薄いと言われますが、まず1回飲んでみれば本物の大麦の味がわかります。ノンカフェインでグルテンがほとんどないという特徴も、これからしっかりと伝えて、子供たちにも安心して飲んでほしいなと思いますね！



麦づくりのおかげで 出会った鳥たち

孝明さんが麦の連作障害対策としてはじめた「なつみずたんぼ」は、9月の麦作付け前に夏の間たんぼに水を溜めておく方法です。麦のためにはじめたことで、湿地を求めて南半球の渡り鳥たちがその田んぼに集まるようになり、鳥仲間の人達と野鳥の写真を撮ったり熱く語ったりするのが楽しい！と孝明さん。

麦栽培が、世界の野鳥たちの環境保全活動につながり、鳥仲間のみなさんとの交流が孝明さんを活き活き元気にさせてくれているようです。



右上…田んぼに飛来したセイタカシギ
左…すみさんお手製むぎちゃんゼリー



大麦部会長ご夫妻

量は年々減少しています。
連作障害に加えて除草対策も大変で…。

孝明…庄内協同ファームの栽培基準が『除草剤を使用しない』という基準だから、どうしても雑草の種がどんどん残って増えてしまう。やっぱり麦も中耕除草出来る体系を作らないと草に負けてしまう。それで去年は2条のカルチを入れて除草したんだけど、稲作に比べて固い地面を耕すのは機械も人も大変だった！

年々、大麦の連作の難しさから今まで頑張って作ってくれていたメンバーも、高齢化や加工用米の作付けに変更する人が増え、大麦の栽培面積は減ってきています。

孝明…大麦栽培は危機的状況だ！これからは若い生産者たちが、より組織立って

枝豆と大麦を輪作するなど、うまく仕組みを作っていくないとせっかくの美味いむぎちゃんが作れなくなるから、ぜひ前向きに考えてみて！

大麦と小麦 これからの『食』

すみ…勘違いされやすいけど、小麦でよく聞くアレルギー物質のグルテンは、大麦にはほとんど入っていないから、子供も安心して飲めるのよ。なかなか伝わりにくいことだけど、今の食物アレルギーを考えると大事な情報だよ。

孝明…食の多様化で、これからどんどん米の消費より小麦の消費量が多くなってくる中で、外国産小麦の多くがポストハーベスト農薬やプレハーベスト処理が行われ、アレルギーを引き起こす残留農薬が問題になっている。このコロナ禍時代地域の食材を地域で消費していこうとするスマートテロワールの動きを見ても、より安心して食べられる「国産の無農薬栽培小麦」が求められてくるだろうね。大麦栽培のノウハウと有機枝豆の裏作で栽培すれば国産有機栽培小麦も決して夢ではないから、ぜひ若い人たちにトライしてほしいの。



むぎちゃん加工担当より



庄内協同ファームの麦茶の特徴は何といっても香ばしい香りと甘みです。低温でじっくりと焙煎することで、麦のうま味を引き出しています。

気温や湿度で微妙に変わる焙煎の度合いを均一するのが難しく、日々麦と格闘しています。

他の麦茶では決して味わうことのできない甘さと香ばしさ、多くのお客様から喜ばれています。

この機会にぜひお試しください。



大麦の焙煎前（右）
焙煎後（左）

ファームの活動記録

withコロナ時代

代表理事 今野 裕之

新型コロナウイルスが世界中を席卷し多くの犠牲者を出しています。日本においても「非常事態宣言」が発令され不要不急の外出が制限されたり、仕事がテレワークになったり、今までと違う環境となり大きく変化してきています。世界中でワクチンの開発が急がれている現在、臨床試験を行っているワクチンもあると聞きます。それが出来れば落ち着きを見せる事でしょう。

しかし、大きく変わった世の中の流れが元に戻るには考えにくいです。最近「withコロナ時代」とも言われ、コロナウイルスと共生する時代に入ったのではないかとされています。今回はクリアしても、また新型が発生するのではないかと懸念されるからです。

コロナウイルスに関しては、まずは感染しない事が大切です。感染しない為の対策が国、自治体などで発表されていますので、それを守りつつ体の免疫力を上げる事が重要になると思います。

免疫力を上げる為には、腸内環境を良くしたり、免疫細胞を活性化する食品を摂る事が大切と考えます。精神衛生的にもあまり悲観的にならず、平静でいる事が健康を守ることにつながると思います。

有機栽培の農産物は、慣行栽培の農産物より免疫力を低下させないと言われています。庄内協同ファームには有機栽培の農産物を始め、農薬をなるべく使わない農産物など免疫力の低下をさせない農産物が多くあります。

食べることで心身ともに健康を保つ事が出来れば、コロナウイルスとの共生も可能ではないでしょうか？



ウィードマン導入！

理事 小野寺 紀允

稲作の有機栽培における一番の課題は『草との闘い（除草作業）』です。生産者の高齢化や集落の離農者による若手生産者の稲作面積の増加より、有機栽培の継続が難しくなり、庄内協同ファームの有機栽培面積が年々減少しております。

それに歯止めをかける為、2020年米部会内のメンバーが8人募り、共同利用組合を立ち上げ、『乗用除草機ウィードマン』を購入しました。導入に際しては、パルシステム連合会の地域の環境保全型農業推進を目的とした地域づくり基金に一部助成頂きました。

このウィードマンは、従来除草しづらいイネとイネの間も除草できる機械です。今年は、庄内協同ファームの3割にあたる8農家、計約9畝の利用ができました。

使い方のコツなど来年に向けての課題はありますが、ウィードマンを利用したベテラン有機栽培生産者から『肥料設計など含めて上手くやれば有機栽培で9俵も夢じゃないかも!』と長年の課題に光が見えました。



むぎちゃん30名限定プレゼント企画！

QRコードからアクセスしアンケートにお答えいただいた中から30名様に「むぎちゃんお試しサンプル(100g程度)」を郵送にて発送させていただきます。アンケート応募締め切りは2020年8月30日、当選は発送をもってご連絡とさせていただきます。プレゼントは9月15日頃までにお送りする予定になります。

※個人情報に関しては商品の発送のみに利用させていただきます。
QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。



読者アンケートはこちら

