

庄内協同ファームだより

No.109 2006年1月号



農事組合法人
庄内協同ファーム

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.mwnet.or.jp/~shonaiky/>

明けましておめでとうございませぬ。

雪国、庄内は一面、銀色の世界、白い季節の中で新年を迎えました。

毎年、「注文を頂いた餅つき」の忙しさの中で年の瀬を過ごし、ホッと息つきながら、昨年を省みて今年からの作付けに想いをめぐらすことができる時期でもあります。

昨年は二年ぶりに米は平年作となり、稲作を主とする私達にとっては、ひと安心と叫んだ気持ちでしたが、消費の落ち込みは価格を押し下げ、豊作貧乏ならぬ平年作でも貧乏という事態となりました。

一人当たりの年間消費量が一俵(60kg)を割込み、米流通も約半分が縁故米など、なんらかの「産直」の形になり、さらに残りの半分が外食、中食という「加工米飯」と家庭で市場を通して購入されるお米は1/4になつたと聞きます。その小さくなった市場で形成される価格が全体をさらに押し下げるといふ悪循環に陥っています。「むら」はかなり疲れています。

気になる大きな動きが二つあります。

一つは07年から施行されるという新農業政策大綱の具体案が明らかになって来たことです。構造改革の加速化とWTOへのさらなる同調、そして担い手を明確化するという選別化がお題目のようです。規制緩和を唄いながら、さらなる規制管理強化に思えます。

もう一つはWTOのドーハ・ラウンド(世界貿易機構、新多角的貿易交渉)での日本の姿勢が明らかになりつつあることです。特に上限関税の導入反対の

姿勢は、しらぬけるのでしょうか。

新聞報道等でも導入されると急激な米価下落により、国内米生産量は1/3になるといふ試算も出ています。これは残り2/3を生産していた農家が廃業・倒産に追い込まれることを意味します。就職難とも云える現在、なにを持って生計を立ててゆけるのでしょうか。私自身もその中に含まれているのかも知れません。

とまれ、新年早々暗い泣き事になりました。一方で、「良いものは売れる」と輸出に活路を求める話も聞きます。お金持ちだけを相手にし、「地産池消」を忘れた農業に未来があるとは思いませんが……

いずれにしても、「食」と「農」は切っても切り放せない間柄です。「食」をどう考え、どう選択するか、どう行動されるかによって、日本の「農」の未来が決まります。

豊かな自然環境を守り育てていくにも、そこに人が住み暮らす事によって、創られていくものと思えます。

国によって与えられる環境に悲観することなく、これからも「食」と「農」を大切に考えて下さる皆様方との信頼を旨とした関係をさらに強固にしていく中で、仲間と共に「農」に励んで行きたいものです。

毎年、白い季節に黄金の実りを共に喜び合える事を夢見ながら

組合員 訪問

その2

富 樫 俊 一 さん
静 子 さん

枝豆の王様といわれ、全国的に人気が高まっている庄内の「だだちや豆」。その中でも本家本流とされているのが鶴岡市白山区の「白山だだちや」です。白山に生まれ、白山だだちやの栽培にこだわる富樫俊一さん、静子さん夫妻を紹介します。

ただちや 豆栽培のこだわりは、生命力のある豆を育てることがポリシー。農薬や化学肥料は一切使わず、土着菌を利用した手作り肥料や、トウガラシなどのエキスを使った自家製防虫剤を使っている。

手づくり肥料は、毎年十一月に月山のブナ林から腐葉土を少し採取するところから始まる。それを米ぬかで培養して肥料の種をつくる。テ月もすると、発酵によりさまざまな菌が増える。その種を基にして、さらに米ぬかや菜種カスなどの資材を加えて、気温が下がり空気中の雑菌が少なくなる一月早々から、毎日切り返しをして、大きく混ぜ合わせる。春までに4ヶ月の肥料を作る。

土着菌を採取して拡大培養し、微生物層を豊かにして作った有機肥料が、その土地に一番合うといわれている。

一方、トウガラシ防虫剤は、以前はトウガラシを煮出す作業から自家製で作っていたが、家中にトウガラシの成分が充満して、まるで羽黒山伏修行の難行のついで、南蛮いぶし状態になるので断念した。今はトウガラシエキスを仕入れて作っている。トウガラシエキスが体に付着してひどいことになり、病院に行つたこともある。虫の気持ちがよく分かった。

白山だだちやは、自家採種により、白山区の各農家が門外不出で受け継いできたもの。ひとくちに白山だだちやと言っても、一戸二戸の農家でそれぞれ違う系統の種になつている。

自分の畑から、良い種を選んで次の年の種にするわけだが、良い種を選ぶためにはみる目が必要となる。これがなかなか難しい。

白山に生まれたのが運の尽き、喜びもあるが大変さもある。よい豆をつくること、そしてお客さんに「安心して買える」と言ってもらえることへの責任を感じている。

今後はだだちや豆の種をさらに鍛えて、過酷な条件でも育つ生命力のある種づくりをする。だだちや豆を超える豆を作りたい。

無農薬有機栽培の面白さとは、庄内協同ファームに参加してからは、米づくりでも無農薬栽培などで試行錯誤を繰り返してきた。ずいぶん昔になる



プロフィール
富樫俊一さん(五三) 静子さん(五三)
鶴岡市白山

家族 夫婦、両親、長男の五人暮らし
経営規模 稲作四・七畝、だだちや豆三・二畝。
長男の俊悦さんが稲作を担当し、黒米など多品種を栽培中

趣味 昔はジャズバンドの二員でテナーサックスを吹いていた。今も蔵の中で自まつしを欠かさない

富樫さん宅はこれまで肉牛の飼育や原木シイタケ栽培なども手がけてきた。肉牛では数々の賞を受賞、シイタケでは庄内初のフライト農業飛行機を利用した農産物販売(飛)を実践した。「こだわり」は農業だけでなく、生き方にも表れているよう。静子さんは、必死に「生きてきた」と言つもの、俊一さんは、同志という感覚でいる」と話した

が、鯉を水田に放して水草を食べてもらおうとしたが、サギが飛んできて鯉を狙う。鯉は逃げようと泥にもぐり、稲刈りの段階になつても草だらけで大変だった。その後、米ぬか除草などを経て、アイガモ除草機、冬期湛水など四つの手法を取り入れている。

冬期湛水では白鳥が集まってきた、水田の畔を壊したり、カモが道路を横断して向かい側の水田に脱走したり、笑い話がたくさんある。

無農薬、有機栽培というのは、農家が手探りで失敗しながら少しずつ確立してきたものと思う。ファームにはそういうエネルギーがあふれていてとても刺激を受けている。農業は画一的ではないという面白さを感じている。

Let's クッキング



庄内風ぞう煮 いもの茎の食感がたまらない!

材料 [4人分]

- 丸もち.....8個
- 煮干.....10匹
- いもの茎...5~6本
- ごぼう.....1/4本
- しめじ.....50g

- しいたけ.....2~3枚
- 油揚げ.....2枚
- 長ネギ.....1/2本
- 岩のり.....適宜
- 醤油、塩.....適宜

いもの茎は庄内のずいきの茎を乾燥させたもの

作り方

鍋に適量の水を入れ、頭と腹をとった煮干しを入れ4~5分煮る
薄切りしたしいたけと、ほぐしたしめじ、ささがきにしたごぼうに丸もちを加える
いもの茎は乾燥を戻すように、水でよくもみ洗いし、小口切りにしておく
油揚げは油抜きをすませ、細切りにする
に火が通ったら、とを加え醤油、塩で味を調える
丸もちを焼いてからに入れ、素早く椀に盛り、小口切りにしたネギと岩のりをのせてすめる

商
品
紹
介

きな粉「まめっこくん」「あおっこちゃん」



庄内協同ファームのきな粉は、黄大豆から作られる「まめっこくん」と、青大豆で作る「あおっこちゃん」の二種類があります。全国的には黄色のきな粉が一般的ですが、ここ庄内では青いきな粉が主流です。どちらも原料の大豆はもちろんだが、大豆からきな粉にするまでの焙煎など製造にも大変こだわっています。大豆の風味がよく生かされ、きめ細かく口当たりもなめらかなところが、

ファームのきな粉の特徴です。

まず、大豆栽培でのこだわりは、慣行栽培では殺虫殺菌剤二〜三回と除草剤一〜二回を散布するところ、ファームでは農薬を使わず、除草作業を行います。残暑厳しい中で重労働となります。

こうして十月末〜十一月初旬に収穫した大豆を乾燥し、ファームの工場焙煎します。

この焙煎の加減がプロの技の見せどころ。焙煎をする日の気温や湿度に応じて、火加減や焙煎時間を調整します。焙煎を担当している山口秀明さんは「出来上がりをイメージしてつくるのがポイント」と話しています。

きな粉も新鮮な方が、色も風味も格別です。皆様に作りたてのきな粉をお届けするよう、スタッフ一同取り組みんでいます。

なお、昨年は原料不足で作れなかった「あおっこちゃん」ですが、今年には生産者が頑張りました。一年ぶりに味わっていただくことが出来そうです。二月ごろから販売します。お楽しみに。

本当の有機栽培にふれて

石垣忠彦（庄内町・農業歴1年）

「農業は土作り」とよく聞きます。日々農作物を生産し、出荷している中で痩せていない土壌、肥料などを十分施した畑がよいと思っていました。それは形のよいもの、色がよいもの、早く育つもの、多く出荷できるもの、そして、おいしいものを生産する上で必要不可欠な環境と何の疑いも無く感じていました。肥料や石灰、除草剤などはよりよいものを作るためには必要なもので、その為にかかる経費は仕方ないのだと思っていました。

今回の研修で現地を訪れて自分の中で考えていた有機栽培と本当の有機栽培との違いに、ただ驚くばかりでした。土作りの本当の意味が少しだけわかった気がします。今は農業科学も進歩し、土の養分分析が容易に出来、何が足りないかなどすぐ分析できます。データを見て足りない土の養分を補えば良い土になると思っていました。でも今回の研修で感じ

たのは肥料を多く使うより土壌改良をしっかり行い、土壌の肥沃度もしっかり改善して初めて土作りになると、いうことでした。

今までは、農薬を使わずおいしいものを作って、より多くの生産物を出荷できるように考え、どうやってたくさん売るかという努力をしてきたのですが、今いろいろな情報、知識、技術を見て、聞いて自分なりに感じるのとは何が良い物なのか、もう一度考えなければならぬということです。今までやってきたことが間違っているのではないのですが、心をこめておいしいものを作ってきたので「うちの野菜や果物、米はすごくおいしい」と消費者に売ることが第一に考えていました。売る努力も大切ですが、やはり原点である土作りが大切なことを痛感しました。

これからはうちの生産物もよく出来たが土もよく出来た、よい土だからよく育ったのだと言えるように努力していきたいです。どうしても生産物のことを考えてしまいがちになるので目先のことよりも先のこと頭において、土作りが楽しみになるようにしていきたいと感じました。

ペンリレー 徒然草

志藤 知子



編集委員も紙面も新しくなった広報で、組合員の紹介をどこまでするかという点で興味深い二つの意見があった。

ひとつは組織の広報紙なのだから組織に関わりのある範囲内にとどめる方が長年培ってきたファームのイメージの維持に役立つ、という考え。他方はそういう境界はむしろ取り払うべきだ、という考え。

前者はそのまま理解できるとして、後者の中味を紹介すると、私達は組織の一員である前に自分の住む集落の一員であり、地域の一員である。一人の農業者として地域とつながり、農協や行政を通して全国の農業者につながることもある。時には国境を越えての研修生の受け入れや、自らの動線を海外にまで伸ばして技術交流を図ることもある。一人の農業者として、又、自分を生ききる一人の人間としての活動は幅広く、決してひとつの組織に固執する



ものではない。組織の発展を願うが故に、地域も周囲も元気であつて欲しいし、そういう思いの上に立った個々の活動をも応援し、伝えていくことこそが、組織の魅力につながっていくのではないかとこの考え。

先頃、山形県の本年度のベストアグリ賞の最高賞を組合員の菅原孝明さんが受賞した。庄内協同ファームの組合員としての彼ではなく、彼個人の農業経営のあり方や地域の人達との関わりの中での活動が高く評価され、受賞に至ったものである。

自分たちの仲間が公の機関に認められ、最高賞を得たことは組織にとって、無縁ではないはずだ。組合員の「質」を讃えられたことは組織の向上に他ならないと考えるからである。

組合員を組合員としてのみとらえるのか、一人の人としてとらえるのか結論はこれからの議論に委ねるとして、特に今後によく若い

農業ニ知識

農業用機械「トラクター」

辞書では「土木工事、農作業などで土の掘り起こしなどに使う牽引自動車」の意味らしい。実際トラクター本体にいろいろな作業機を取り付けて農作業を行います。米作りでは堆肥散布、畦畔補修、耕耘、代かきなどに使われます。一昔前の機械とは、ずいぶん異なり今はコンピュータ制御で熟練した技が不要になり、初心者もすぐに作業が出来るようになりました。それに付け安全性も向上し、また操縦席は高級自動車並みの雰囲気、エアコンは標準装備……ただ価格が？

今は一農家あたりの耕作面積が大きいため、作業時間が長くなり、疲労が少なく済むこのような機械を求める気持ちもわかるし、次世代を担う若者が一人でも多く農業に魅力を感じ、就農してくれるための一手段になるのなら多少高価でも良いのかなと思う旧型トラクターを使っている者の独り言です。



人達には、広く暖かい目で物事を見つめてもらいたい。そして、若い感性で色々つながりの中で自分に課せられた様々の役割を持ちながら地域の中で暮らしている組合員の魅力を存分に伝えてもらいたい。

そして、そのことによつて私達の作った農産物や加工品を食べて下さる方達との絆がより確かなものとなるよう願うものである。

あとがき



新年明けましておめでとうございませう。もち製造に関わつてから年賀状は年末ぎりぎりか新年になつてから書き始めることが通例になつた私ですが、正月に食べるもちだけは28日に家族みんなで搗き、手で丸めます。

丸もち文化は関西以西で、東北では珍しく山形県庄内地方だけのようです。生まれた時から丸もちだったので、違和感はないのですが、学生時代友人に丸もちを見せたら、関東以北にも丸もち文化圏があつたのかとびっくりされた事を覚えています。丸もちと切りもちについての説はいろいろあるようですが、私は優しいさや温もりを感じる丸もちが好きです。

お正月だけでなく、毎日の食生活にアクセントをつける意味でも、もつとおもちを食べて頂きたいと一回願っています。

本年もどうぞよろしく願い致します。

(西)