

庄内協同ファームだより

No.114 2006年11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>



10月中旬冬の使者、白鳥がシベリアから最上川河口に飛来し、それが群れを組んで刈り取られた水田に降り落穂をついでいます。また秋田との県境にある鳥海山に初冠雪。
そして11月に入ると日本海側特有のどんよりとした雲が垂れ込み、ぐんぐんと気温が下がり時雨模様の日々が続き、そして雪の便り。季節の移り変わりを実感させられます。
農作業は一段落しましたが、私たちの加工場は正月用

もち製造開始、毎年ではあります。が年末特別体制で職員、組合員、パート一丸となり、もち、きな粉などの製造に取り組んでいます。もち米の収穫量は昨年並みでしたが、出穂以降好天に恵まれ品質、食味は上々、今年も美味しいもちに仕上がっています。



今秋、新型のもち切り機を導入し、作業員の労働条件、衛生管理・品質管理向上を図りました。特に形状・重量のパラッキを最小限に抑えることが出来、皆様に今まで以上満足していただける切りもちが出来ました。

農業生産現場でも加工製造でも常に創意工夫しアイデアを出し合ってチャレンジしてきた私たち、失敗の連続でしたが有機米安定栽培技術確立にあと少し、有機・減農薬・減化学肥料栽培農産物生産における連作障害回避・雑草対策技術の確立も見えてきました。

このような技術の確立・習得する事が皆様により安全・よりおいしい農産物・加工品をお届けできる近道と考えます。

ところで私ごと、転作田に栽培している枝豆の連作障害回避対策として畑輪換(水田の状態と畑の状態とを交えること)を10年ぶりに行いました。昨秋から心して向かったこともあって枝豆畑は雑草、病害虫の被害も少なく品質、収量もまあまあ、水稲も倒伏、イモチ病、雑草繁茂も少なく今年の良い結果でした。

小野寺仁志

組合員 訪問

その6

原田仁太郎さん

庄内柿の里、鶴岡市羽黒町で庄内柿をはじめとする果樹と水稻栽培に取り組む原田仁太郎さん(五六)は、減農薬

一番古い木は樹齢七十年。 まだしっかりと実をつけてくれる。

の庄内柿を栽培している。生柿の出荷は一段落し、十二月中旬から自然乾燥した干し柿の出荷が始まる。そのおいしさの秘密を聞いた。

干し柿はどのように作っている
昔ながらの自然乾燥で作っている。一つずつ柿の皮をむいて、ほぞ(果実が枝に付いている部分)に紐をまいて吊るす。雨の当たらない風通しのよい場所で、短くとも三十〜四十日は干しておく。水分の九〇%はこうして乾燥させ、最後の一日は室内に入れて仕上げ乾燥する。今年は一万五千個出荷する予定。

干し柿のおいしさのポイントは柿は栄養価が高く、ビタミンCはレモンの十倍といわれている。干し柿にするのと、生より糖分が凝縮されて甘くなる。年配の方たちには、自然乾燥で黒くなつた干し柿が、懐かしさを誘って人気が高いようだ。

庄内柿の栽培はいつから
祖父の時代に始めた。
庄内柿の栽培が盛んになる前の草分けだかと思う。
現在、一番古い木は樹齢七十年になる。まだしっかりと実をつけてくれる。

と実をつけてくれる。

柿の減農薬栽培は
珍しい

通常、柿の防除は六七回(成分で十二〜十四農薬)行う。しかし、会社勤めをしていたこともあり、防除に手が回らなかつた。そのため、防除回数を減らす減農薬栽培に取り組んだ。防除回数を減らした二年目は木が病気にかかり、悲惨なことになった。三年目によやく回数を三回に減らしても、以前のように収穫できるようになつた。



今では減農薬の方が消費者の方に受け入れられている。

昨冬の大雪で柿の木の被害も雪のために枝が折れて、今年の実が付かなかつた。去年まで生柿四トン、干し柿用四トンの計八トンを収穫していたが、今年は三トン減つて五トンしかない。

柿の栽培を増やす計画は

庄内柿の盛んな羽黒地区でも、売りに出される柿畑は増えてきた。ここ数年で二、三割は柿の木が伐採されてなくなつている。栽培をやめたのに木をそのまま放っておくと、病気になるので周囲の畑に迷惑がかかる。残念だが伐るしかないということだ。

干し柿の需要はもつと伸びると思うが、今のところ柿の栽培を増やす予定はない。

庄内柿の新たな展開

柿を味噌に付けると、一晩で渋が抜けることが分かった。味噌の何がそうさせているのかは分からないが、もつと研究してみたい。現在、アルコールで一週間かかっている渋抜きが、一日でできれば、面



白い展開が期待できる。

今後、取り組みたい作物は減農薬のブルーベリー栽培を本格化していく。これまでも試行錯誤を続け、十二、三品種のブルーベリーを植えている。その中でも大きくなると五百円玉ほどにもなる大玉のブルーベリーを量産する見通しができた。

来年は直径十七ミリのものを贈答品用に出荷したいと考えている。

プロフィール

原田仁太郎(五六)
鶴岡市羽黒町下川代

家族 母と愛犬モモ

経営規模 水田四畝、庄内柿一畝、ブルーベリー一畝、ブルーベリー二十畝、種苗用ハウス棟、遠赤外線干し柿施設など

趣味 スキー。国内の著名なスキー場はほぼすべて制覇。カナダ、スイスにもスキー旅行に行った。ニュージーランドにも行きたいが、夏場は農作業が忙しいため断念。来年の冬には、スキー、ボード仲間と共にアラスカにオーロラを見に行く計画。

のどか倶楽部「へちま水」



新しいへちま水が出来ました。

この度、へちま水生産グループ「八彩耕房」から引き継ぎ「のどか倶楽部」として再出発いたしました。

もちろん、へちま栽培は今までどおり化学合成農薬、化学肥料を使用しないで栽培し、採水しております。

以前は、ビン詰め作業もすべて私達の手でやりましたが、これからは製造と品質の管理が行き届いた工場化粧品として作り



たいとこのことで、私達の思いを理解してくれる県内のメーカーに製造をお願いし、100%ピュアな化粧水の「のどか倶楽部へちま水」がパッケージもかわいらしく生ま

れ変わって誕生しました。保存料アルコールなども一切含まれていないので、開封後は冷蔵庫で保存して下さい。これからも「のどか倶楽部へちま水」を、どうぞ皆様でお使いくださるようお願いいたします。

のどか倶楽部



Let's クッキング

もちのリゾット (洋風ぞうすい)

材料
4人分
もち.....4コ
米...1カップ
スープ...7カップ
にんにく...1かけ
玉ねぎ...100g
しめじ...100g
イカ } 適量
エビ }
白ワイン...1/2カップ
トマト...1コ

作り方
米をスープで煮る。
にんにく・玉ねぎ・しめじを切り、エビ・イカを炒めて白ワインを加えて煮る。トマトを角切りにして加える。
もちを焼いて に入れて を汁ごと加えて、煮立てて出来上り。体があつたまります。

生協産直祭

『だだちゃ豆ごはん大好評』

富樫 英治



稲刈も終わってようやく農作業も一段落した10月28日、生協の創立20周年事業企画の第13回大産直祭に、ササニシキの生産者夫婦と担当理事の夫婦8名で

出店販売に行ってきました。当日は秋晴れの好天に恵まれたせいか組合員の皆さんや、会場の笠間公園の近所の人達1,000人を超える大賑わいの中での出店販売。米産地の炊きたてごはんのサービスやら千葉県内の生産者の方々による餅つき、JAZZのミニコンサートなど様々な企画で盛り上がった産直祭となりました。

今回の協同ファームメンバーは、おにぎりの試食とだだ

ちゃ豆ごはん、各種餅の試食を提供しながら、ササニシキ、餅、おこし、またへちま水など、協同ファームのメイン商品の販売に力を入れました。だだちゃ豆ごはんは、新鮮で甘味のある冷凍枝豆を使っの初めての企画でしたが、会場の皆さんには大好評で、短時間ですっかり試食完了。昨年度産米の供給が前年割れという厳しい実情を突破すべく、フルメンバーでの参加だったので、今回の産直祭での交流が、ササニシキへの関心に結びついてもらえたらと願っています。



へんりれー 徒然草

小野寺美佐子



農家レストラン「菜^なあ」がオープンしたのは吹雪荒れ狂う昨年の1月30日だった。

よくもまあこんな時にと思うような日だった。築30数年と聞いた建物は改築してみれば70年はたっているかと思われるような代物だった。床下から吹きあげる北風は容赦なく室内に吹き込んだ。

寒い、血が冷えている。料理を出すのが遅い。当初のスタッフは私素人女将と「エアピュアゆっこちゃん」めげる気持ちを抑えひたひた苦情を解決していた。

農家がやっていると言っことで取材も多く頂いた。そのたびに寄せる波のようにお客様がやってくる。そんなお客様の声からこんな料理だったら家でも作れるわよね！という言葉が漏れた。悔しい思いは私に料理を学んでみたいと思わせた。仕事柄おいしいお店と聞けば食べに行くようにしていた。

薦められていたそのお店のお料理を一口食べたとき、私の顔はおいしさに満面の笑顔。身体中美味しいぞ。

この人に料理を教わりたい。
恐るおそろお願ひしたらO.Kの返事。

彼は京都の老舗で13年も料理を作ってきた職人。職人の技とはこういふものかと思うほど丁寧な仕事振り。私の料理か

らすると料理の手順が二つくらい多い。多分それがその世界では普通なのだろうけれど、雑うばな私にとっては、驚きの連続目からつら。料理は奥深いものだと感じする日々。

そんなある日、料理補助をしてもらっていたスタッフのイケメンあい君が二月月後にやめたいとの申し出。最初からやりたいことがありゆくゆくはそっちの道に進みたいとは聞いていたけれど、今かよって心境。これから冬だよ。

私一人この冬を乗り切れと言っのかよ。どうしよう。~~~~~

バイトの子は探してはあつたけれどイケメンあい君のように料理も出来て、仕事の手順を見越した準備が出来る子なんてそういるもんじゃな。

おちこむ~~~~

そんな時、料理の師匠わいさんから電話を頂いた。頼んでおいた出汁用のかつおが届いた。ついでのように某お店から誘われているんだと言ボツリ。若い人向けのダイニングテーブル形式のお店らしい。お料理や雰囲気からしても師匠わいさんには絶対「菜あ」のほつが似合う。そう思った私は即座に「菜

あとがき



この時期になりますと、私たちが庄内協同ファームの地域の周辺では、母屋、稲倉の軒下に庄内柿(平核無)を吊します。(いわゆる干し柿です)これから冬に向かい保存食として確保した昔ながらの知恵だったのしょう。

原料の柿は、親戚や近隣の農家から貰い、各家庭の人数に見合ったくらいの量を干します。私が学生の頃は、ほとんどの民家で見られた光景ですが、最近では農家地区には見られませんがだんだんと少なくなってきたように思います。昔ながらの知恵、慣習などは、これから大切に残していきたいものです。

昨年の冬は、雪国に住んでいる私たちでも体験したことのない大雪で、全国各地で被害がありました。つい最近も北海道で竜巻きの被害がありました。だんだんと気候も変化しているようです。

今年も、もつすぐ冬を迎えますが、どうか穏やかな冬であってほしいものです。(好)

農業ニ知識

冬みず田んぼ

水田で収穫後耕転せずに米ぬかなど発酵資材を田んぼに撒き、水を張ることでユスリカ、イトミミズ類が大発生し、その排泄物(糞)がトロトロ層を形成、雑草種子を覆い発芽を抑制する仕組みがわかりました。また田植え後の雑草も抑制するので除草剤不要の米作りが出来ます。これは農学界において数十年に一度の大発見で現在のエネルギー消費型稲作からの脱却法として注目を集めています。この農法を生き物たちの生きられる環境を整える農業と捉え、「冬みず田んぼ」と呼ばれています。

私たちは、すでにこの農法に取り組んでいます。環境保護と共に次世代に残せる栽培技術の確立を目指して!!