

庄内協同ファームだより

No.116 2007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.shonaifarm.com



白銀・吹雪という冬らしい冬を迎えないまま、ハク
チヨウの北帰行が、始まった。水田が雪に覆われるこ
とが少ない今冬は、餌の面では楽だったのかもしれない
いがハクチヨウたちはこの異変をどう感じているのだ
ろうか。

地球規模での温暖化・異常気象が言われてから久し
いが、近年、観測以来はじめてという状況が世界各地
で報告され、この地でも異常さが実感される。言うま
でもなく、人間の環境破壊、汚染、等々が原因である。
数年前、農業は自然環境に負荷をかけているか？否
か、内部で話し合われたことがあった。水田の持つダ

△機能、作物の光合成等、自然環境を良くするのに貢
献している面もあるが、世界一多い農薬使用量、化学
肥料の多投、石油から出来ているプラスチック資材、
農業機械、その燃料使用等を考えると、農業といえど
も自然環境に負荷をかけている面があり、少しでも負
荷を少なくしようという結論に至ったことがあった。
その後、有機栽培・無化学肥料栽培の面積は徐々に増
えてきた。

昨年12月に「有機農業の推進に関する法律」が制定
された。「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しな
いこと、並びに遺伝子組み換え技術を利用しないこと
を基本として、農業生産に由来する環境への負荷をで
きる限り低減した農業生産を推進する」法律だ。

他環境を考えると、農業者としては、自然環境への
負荷をできるだけ少なくするとともに、自然環境を少
しでも浄化する農業のやり方を模索実行し、広げてい
くこと、化石エネルギーの使用を少しでも削減してい
くことが大切になる。農産物を食べる方々からは、
そのような作り方の生産物を、農業者を支持してほし
いと思う。「共に買い物袋・節電・省エネ等身近なと
ころから、できることから環境負荷の少ない生活を、
はじめていきましょう。」

昨年の7月から、トラクター・コンバイン・ワゴン
車(ディーゼル車)の燃料に、てんぷら油を加工した
BDE(バイオディーゼル)の使用を始めている。テン
プらの香をただよわせ機械も好調に動いている。

小野寺喜作

組合員 訪問

その8

阿部正雄さん

安心して食べられる米作りに情熱を傾け、手間のかかる減農薬無化学肥料

自分らしい米づくりへの 挑戦が楽しみ

の栽培を逆に楽しんでいる阿部正雄さん。冬季間はファームで精米の仕事に携わっている。

精米とはどんな仕事

毎年十一月、十二月は主にもち米を精米する。簡単に言えば、米の胚芽部分をどのくらい削るかが精米のポイント。胚芽は栄養はあるのだが、味に影響する。削りすぎて、残しすぎてもだめ。

特にもち米の場合は、胚芽が残るともちの色が黄みがかり、ぶつぶつが残る

ので、うるち米より削りぎみにしている。今年のもちは出来がよかった。米づくりのこだわりは

安心して食べられる米を作るとのこと。減農薬無化学肥料の特別栽培をすると、稲そのものの姿が違う。食味も上がる。化学肥料を使わない分、田植え後は生長が遅れる。しかし、七月にもなると追いつき、健康的な葉の色で違いが分かる。

化学肥料を使わないと

収量は落ちるが、欲張らずに、農業が持続可能な必要最小限の収量があればよいのではないかと考えている。

産直を始めたのは早い

米の新しい流通形態として、産直ができた平成元年から、友人と取り組んでいた。自分が手をかけておいしく作った米を、直接、消費者に届けたいと思った。自分の作る米に自信と愛着があった。

しかし、農協に出荷すると自分の米をだれが食べているのか分からない。おいしいとか、おいしくないとか、食べた人の素直な感想を聞きたかった。食べた人の声を聞けば、米の作り方にも工夫ができる。

庄内協同ファームに参加したのは友人と産直をしていることから、先端をゆくすごい

グループと意識していた。減農

薬無化学肥料の栽培は難しいと思っていたが、庄内協同ファームの仲間が、皆当たり前のようにそれに取組んでいる。やれば出来るのかも、と自分も挑戦してみた。初めはヒエだ

らけの田になり、雑草取りで父母にも

頑張ってもらわなければならなかった。そこで、何とかしなければと、雑草を抑える栽培を工夫した。三年目によくやってくるようになって、二三年はアイガモ農法に取り組んでいる。

小さいカモはかわいらしくて、自分も癒される。近所の人も孫と連れ立って



散歩に来てカモを見ている。

米づくりは楽しい

最近になってすごく楽しいと感じている。例えば、去年の失敗したことを今年には工夫して成功させるように、毎年経験を積んで自分らしい米づくりが出来るようになってきた。自分がやりたい米づくりに自由に取り組める。その挑戦が楽しみとなっている。

工夫して頑張れば頑張っただけの評価もしてもらえる。今は充実感でいっぱいだ。これからはコシヒカリも作ってみたい。

プロフィール

阿部正雄（五〇）

庄内町横島

家族 両親と三人暮らし

経営規模 稲作約七畝、転作大豆五〇ア、

転作枝豆五〇ア

趣味 スポーツ。若いころはバレーボール。今はゴルフを少々。ゴルフ場は環境問題ともつながって

っていくため、気にしている。

「玄米あられ」 「揚げ潮あられ」



「玄米あられ」は発売以来10年を経過しておりますが、当初玄米もち・玄米おこしについてはすでに開発、販売されており、また玄米おかきの製品化も進行しておりました。玄米もち特有の香ばしさを生かした新商品と考えた結果、あられの発想と相成りました。当時私は無農薬のもち米は生産しておらず、アイガモ農家や協同ファームからの買入れ製造が続きました。現在は自前で生産された原料米で加工をしています。製造に当ってはいつも変らぬ味と、安全・安心を心がけ取り組んでいますので、今後共御愛顧下さいますよう、よろしくお願ひ申し上げます。
(庄内協同農産 五十嵐英一)

女性生産者交流会に参加して 志藤 知子

2月1日、パルシステムの第5回全国女性生産者交流会に今年は富樫静子さんと二人で参加してきました。

昨年のように当番県としての責任も緊張もなく、リラックスして見覚えのある生産者と久しぶりに声をかけ合うことができました。準備に相当の時間を注ぎ好評だった寸劇が、今年は茨城県にパトタッチされ、消費者からのクレームがどのように生産者に伝えられ、答が戻っていくのかを各々の立場から主張を盛り込んで演じられました。

去年の山形の活躍があったからこそ今年があったのだと言っ

て下さる方もあり、会にひとつの弾みをつけるきっかけになれたことを嬉しく思いました。

持ち寄りの一品料理を囲んで、農産物を育てている中で感じている事や伝えたい事がどのテーブルでも出されましたが、伝えたい直接の消費者の方が少なく残念、という感想を多くの生産者が持ったようです。

来年当番県の長野からの提案「もっと広い場所で!!もっと多勢の消費者の参加を!!」は、どれだけ来年に反映されるのか楽しみです。

農を変えたい

東北集会 in
秋田と大潟村ベジタブルスタイルグループ視察感想
日時:平成19年2月3日～5日

青年部 工藤 祐生

まず初日の集会では参議院議員ツルネン・マルティ氏の有機農業推進法をめぐる動きについて、金子美登氏の食やエネルギーの自給環境についてや稲庭うどんの老舗の斉藤光喜氏と秋田産の食材を使っている惣菜の売込みをしている高橋真木氏の講演を聴講した。農業新聞等で有機農業推進法が通ったことは知っていたが実際に法律の中身や現状をじっくり考えることはなかったため、良い勉強になった。金子氏の話も自分なりに近代農業の問題点や日本の農業の現状、なぜ有機農業なのか等を知っているつもりではあったが、分かりやすい講演で改めて理解でき、整理された。

初日の後半の分散会では農業生産をテーマにした分散会に参加したが如何せん有機農業の経験がないために話しについていけないだけの物を持っていなかった為に聞き役に徹する事となり話し合いにほとんど参加出来なかった。

懇親会においては大学の講師の方や学生の方、こういう機会

でなければ会うことがない遠方の農家の方々と様々な話をした。色々な考え方の人がいて為になる懇親会であった。

二日目は佐藤了氏の東北農業の再生についての講演と有機農業技術研修会に参加した。佐藤了氏の講演は品目横断的経営安定対策の実現期待所得試算において未加入で水稻のみで減反しない方が利益が上がるとの試算に興味を引かれた。他にも集落営農の収益試算や収益構造の話も面白かった。午後からの有機農業技術研修会では融雪湛水、深水管理による雑草の抑制方法を教わった。一番実践的な話だったのでペンを止める暇もなく一番勉強になった講義であった。

三日目は若手のみの行動で秋田大潟村のベジタブルスタイルの視察と意見交換会を行った。視察はとにかく大潟村ではひたすらまっすぐな道路で田畑も大きく、機械や設備も大きく全てにおいて規模が庄内より一回り大きいという感想を持った。意見交換会では残念ながら米作りを自分の力でまだしたことがないため、話題に全くついていけなかった。ただ所々話題に出てきた「小祝農法」となるものには興味を引かれた。近くで講演が行われるのであれば是非聴講して実践してみたいと思った。

今回の研修は大変為になった。特に有機を差別化商品として扱っている限り発展はなく、これを売り文句にするには時代遅れ、安全・安心・おいしいは差別条件ではなく前提条件で新たな土壌作りが必要という考え方は自分にはなかったため成程と感心させられた。

へんりりー 徒然草

皆川昭子



新年を迎え早

いものでひと月

が過ぎ、我が家

ではひなあられ

「三色ポンちゃん

のシーズンとなりました。ポン菓子

機（爆弾）を購入して二十年余り、

初めはポン菓子に砂糖を絡めるだけ

でしたが、人に頼まれ「おこし」作

りも始めてみました。最初は「おこし」

が堅かったり、柔らかすぎて崩れた

りと失敗の連続でした。たまには近

くの畜産農家の豚の「えさ」になっ

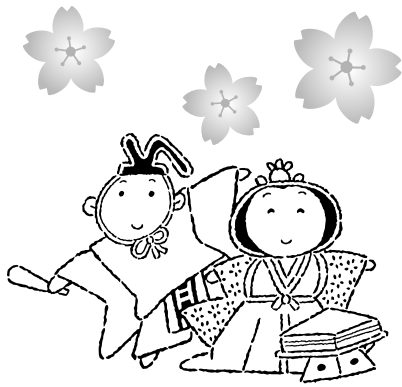
た物もありました。試行錯誤を続け

ていくうちにようやく「町の味便り」

に入れて頂くことができました。そ

れが今の「玄米おこし」の出発です。

当時の原料の米は普通栽培でした。



その後ファームの商品にする為にと、

原料の米は「有機栽培の農薬を使わ

ない物で」と言うことで、除草剤の

替わりに夏の暑い日、合鴨と一緒に

草取りに精を出しました。黒砂糖は「国

内産で」との思いからファーム

の紹介で夫と共に沖縄の宮古島

まで探しに行ってみました。水

飴は麦芽糖使用する為に食品の

卸さんに出掛け話を聞きメーカ

ーを厳選したり、「モロヘイヤ」

は夫の友人が有機栽培をしてい

たのでそれを分けて頂いたり、

原料探しに苦労しました。まだ

まだ不備な点や失敗、消費者の

方や取り扱いの皆様に迷惑をか

けることもありませす。しかし今

後は「食品衛生責任者」の資格

を持つている母も高齢になり、

これからは私が！との思いから

「食品衛生責任者」の資格を取

り、また衛生管理、商品管理に

気を付け、より良い商品にする

為に家族みんなで頑張ってい

たいと思います。今ある「玄米

おこし」「米おこしピーナツ入

り」「米おこしモロヘイヤ入り

や「ポンちゃん」「ポン玄米」

ひなあられ「三色ポンちゃん」などに加え、更に新商品を考えなくてはと思つていますが、現状は、その日の注文の商品製造に追われる日々が続いています。ひなあられ「三色ポンちゃん」がひと段落すると米作りの作業も本番。暖冬が夏の天候に影響しなければ良いのにと思つ今日この頃です。

農業ニ知識

ポジティブリスト制度

「改正食品衛生法」に盛り込み農薬、飼料添加物、動物用医薬品に758農薬の残留基準値(0.01ppm)を設けて規制する制度で、基準値を超えた食品は流通禁止となり、廃棄または回収処置がとられる厳しい制度で、昨年5月29日に施行されました。

生産現場では、農薬の使用と飛散防止対策の徹底が必要となり、農地が隣接する農家同士が情報交換を行ない、栽培品目・方法、収穫時期、使用農薬などを互いに把握する事が必要となりました。

“だだちゃ豆(枝豆)”の特産の当地では農協が中心となり、枝豆と隣接する水田で使用する農薬を指定するなど徹底した飛散防止対策に努めたおかげで、問題なく過ぎました。

今まで以上に農家自身が農薬に関して気をつけるようになり、栽培技術にも反映されて農薬の使用を減らすような方向に向かっています。

あとながき



昨冬は40数年ぶりと言われた大雪の年だったので、今年は穏やかな冬であつてほしいと願つておりました。ところが穏やか過ぎて暖冬どころか平野部には、ほとんど積雪の無い状態が続いております。特に1月後半から2月初旬は例年庄内平野は地面から雪が降ると形容される、あの地吹雪が多く発生する時期なのですが、今年はぽかぽか陽気で、田んぼの春作業が出来るような天候が続きました。まさに異常気象です

人間がその日の天気を変えることは出来ませんが、地球規模で変えてしまったのはどうやら人間の営みのようです。天候に一番左右される農業に携わる私たちですが、これからも環境に負荷を掛けない農業を地道に進めたいと考えています。

さあ、いよいよ春作業も、もうすぐ本番です。
(好)