

庄内協同ファームだより

No.117 2007年5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



種播きが始まりました

家の周りに黄色の水仙の花が咲きはじめ、ようやく種まきが始まりました。早朝、種播機をセツトし、ほんの少し発芽した種籾を播いていきます。妻と私と娘夫婦の4人で手際よく作業をします。今年の種播きは例年より2日程遅れました。

厳冬のはずの2月にカラカラの陽気が続き、3月にはいると今度は雪が降り出し、4月の始めまで荒れた天気が続き、苗床にする田圃の土を掘り出すのに手間どったのです。暖冬の年は春が荒れるとは予想していたのですが、こんなにも長びくとは思わなかったのです。それでも何とか種播きが始められてホツとしています。

これから種を播いた苗箱をハウスに並べ、発芽の瞬間を待ちます。毎年、苗の発芽には緊張します。有機栽培の苗には有機質の基肥を使用するために、肥料に付着しているカビ菌が一斉に動き出し、苗箱一面に真っ白のカビが発生するのです。ハウス全体をプールにして水苗代状態にするとかビは死滅するのですが、発芽が長引くとカビ菌に負けて苗が枯れることがあります。また、ハウス内を高温にしてしまうと苗を焼いてしまったり、発芽するまで気の抜けない毎日です。

4月に孫が幼稚園に入園しました。小学2年生くらいの体重になり、大好きな食べ物は何と聞くところ「にく」と答えるはらぺこ君。入園式の日にはスーツにネクタイをビシッと決めて出かけ、家に帰ったらぐったりして夕方まで昼寝をしていました。植物も人間もはじめが肝心。その命の成長を見つめながらの毎日が続きます。

富 樫 英 治

組合員 訪問

その9

小野寺仁志さん

納得できなかった。

無農薬でも、きれいなものを売りたいというこだわりがあって、だんだんと栽培する作物は限られてきた。その結果残ったのが、モロヘイヤやホウレン草、小松菜、チンゲン菜などの葉物と、枝豆や黒豆。無農薬栽培、有機栽培に取り組んで二十年以上も経つと、土ができてきて、もういろいろな作物が栽培できそうな気がする。

小野寺仁志さんは持ち前の「こだわり」で庄内協同ファームの主力商品であるもち加工のシステムを築いた一人。もち米をはじめ枝豆、黒豆、モロヘイヤなど多品種

土づくりの大切さを実感

を栽培する多角経営の傍ら、本紙の編集委員として活躍している。カメラやパソコンにも強く、ファームには珍しい「デジタル派」だ。

多角経営はいつから

庄内協同ファームに加わる二十余年前に、近所の仲間と農産物の宅配事業を始めたのがきっかけ。販路拡大のためにも豊富な品ぞろえにしたいと仲間と百種類ほどに挑戦してみた。自分でも六十種類は栽培した。

無農薬で栽培できるものを条件に取り組んだのだが、あまりにも虫食いや穴あきが多いと、いくら無農薬でも自分で

土ができてくるとは多肥料が好きな野菜も少肥料が好きな野菜もどちらもうまく栽培でき

るようになる。有機肥料をバランスよく加えるなど、土づくりに気を使うと栽培の際にはそれほど気をつかわなくてもよくなる。土の力はすごいと思う。

これも、収量をあまり求めないのがポイント。腹八分目で満足すればいい。

無農薬や有機は難しいイメージファームのみんなも始めたころは苦労した。農薬や化学肥料を使う慣行栽培から、無農薬にしたら、すぐに病気や害虫にやられた。やっぱり、ただ無農薬にするのではなく、有機肥料を入れて土づくり

に取り組むことが大事と知った。みんな失敗しながら、少しずつうまくなってきたと思う。

モロヘイヤは庄内では珍しいこの地域にモロヘイヤが導入されたの、早い段階から取り入れた。夏を代表する野菜で食べやすいところが気に入った。もうすぐ芽が出て、鶴岡で一番大きな祭り



「天神祭り」(五月二十五日)ころに、ハウスの中に植える。新芽を摘み摘み、六月中旬から九月中旬まで三カ月も収穫できる。

夏場は枝豆の収穫で忙しくなるが、モロヘイヤをゆでて刻んでかつおだしを混ぜてトロトロにして食べているおかげか、夏ハテはしたことがない。

モロヘイヤの粉末のよいところは無農薬で育てたモロヘイヤの粉末は珍しいと思う。ミネラルが豊富で、乾燥させるとパウダーがわずかに五割になり、栄養分が凝縮される。栄養補助食品として、なんにでも混ぜて使える。我が家では、ゆかりに混ぜてはんにかけて食べている。

鶴岡の枝豆は全国的に有名やっぱりおいしい。カラスでも知っている。

同じ畑に枝豆と黒豆を撒くと、枝豆を食べる。黒豆と青豆では黒豆、青豆と大豆では青豆……。感心して見入ったことがある。

今後、取り組みたいことはファームで販売する新しい商品開発を進めたい。お客さんの声を聞きながら、加工を増やしていきたい。

この、庄内協同ファームだよりの編集委員の仕事は

裏面の農業知識を担当しているが、難しすぎるといわれて困っているところ。何を取り上げるか。短い文章でどうやって簡単に説明するか。毎回悩む。

写真が好きで二十歳ころから撮り始めたので、ファームでも記録係のように写真を撮ってきた。今もファームの活動のほか、庄内平野の季節や風物詩を撮り溜めている。写真が増えてくると、一種のアーカイブスとして面白。

プロフィール

小野寺仁志(五二)
鶴岡市福田

家族 妻、長女、母、叔父の五人暮らし
経営規模 わのもち(一九畝)、うるち米(〇・三畝)、枝豆(二・五畝)、黒豆(〇・六畝)、モロヘイヤ(ハウス二棟など)。

趣味 写真はずっと撮り続けているが趣味なのか?パソコンも堪能だが、好きなわけでもない。凝り性なのに、趣味はと聞かれると困ってしまうという小野寺さんだった……

商
品
紹
介

玄米かきもち、豆かきもち



玄米かきもち

豆かきもち

現代人が忘れかけている
古来からの日本のお菓子

最近では自宅で手作りのお菓子を作ることが見直されてきております。

しかし原料を取りそろえて最初から作るとなるとなかなか忙しいこのご時世誰でも出来ることでは無いかも知れません。

そんな次代にマッチした、昔ながらの日本の食文化のお菓子を今回は紹介したいと思います。

玄米かきもち 玄米の持っている栄養をそのまま食べる事ができます。

豆かきもち かきもちの中に青豆を使用しております。

「食べ方」

オーブンで2〜3分。油で揚げてもOK
味付けは 古来からの醤油、塩、お好みで海苔、マヨネーズ、からし、バター、ゆず等、
又おしるこにする方もいるようです。
いろいろなバリキションで、お子様のおやつ等には是非加えてほしい商品です。

Let's クッキング



「ふきと身欠にしんの炊き合わせ」

材料

- ・ふき.....400g
 - ・身欠にしん.....100g
 - ・たかのつめ.....1本
 - ・さんしょうの葉.....4〜5枚
- 調味料
- ・だし汁.....1カップ
 - ・しょう油...大さじ4
 - ・みりん.....大さじ2
 - ・砂糖.....大さじ2

作り方

茎を板ずりし、熱湯で7〜8分茹でる。
冷水にとり、皮をむき15分位水にさらしておく。
ふきは3cm位、身欠にしんを1cm位に切り鍋に入れ、だし汁を加えてひと煮立ちさせる。
種をとったたかのつめの輪切りと残りの調味料を加え、汁がなくなる位まで煮つめる。
皿に盛り、さんしょうの葉を色どりに添える。

有機農業推進法が もたらすものに期待する

志藤 正一

去る3月17日、滋賀県立大学で第3回の“農を変えたい全国集会”が開催された。

この集会は、有機農業推進法の成立を目指しながら、有機

ってきた有機農業者がやっとの思いで表舞台に立てると言う高揚感に満ち満ちていた。

有機JAS制度がスタートして約10年になるが、国内農産物のうちに占めるJAS認証された有機農産物の割合は0.16%しかなく、私たちが店頭で目にする「有機」の多くは海外からの輸入品ということになる。有機技術の安定化、価格の問題など課題は多いが、有機農業推進法に後押しされて日本の有機農業が推進され、より多くの人々が安全で品質の良い国内産の有機農産物を容易に手に入れることが出来ると同時に日本農業の可能性が大きく広がることを願うものである。



農業を核として日本の農業を変えようとする“農を変えたい全国運動”の一環で開催されもので、前日から開催された有機農業技術会議を含め600名の参加者を得て大いに盛り上がった。

主催した全国有機農業団体協議会の努力と超党派の国会議員による「有機農業推進議員連盟」の動きとの連携が奏功し、昨年12月8日、有機農業推進法(有機農業の推進に関する法律)が成立した。会場は、これまで人知れず頑張



へんりれー 徒然草

富樫 静子



今年の冬はかつて経験した事がない様な暖冬でこのまま春になるのかなと思

いぎや、3月に入り突然の大雪、2月と3月が逆転したような感じでした。こういう異常な年は何かがおこりそうて、先が案じられます。

4月は農家にとって節目の月、一年のはじまりです。春作業に追われる日々が続くのですが、不順で4月になっても春らしい天気になってくれません。しかし、ちやんと季節は春です。そんな天気の中でも、かたくりの花が咲きました。梅の花も咲いています。その香りに誘われて、うぐいすが今年もやちて来て、美しい声でさえずっています。

今日は水稻の種播き。稲作担当の息子の指示で作業は進みます。種まきされた育苗箱はピニールハウスに運ばれ、マルチで被覆をします。細



やかな管理と愛情で苗はスクスク育ち、約1ヵ月で田植えの時期を迎えます。異常気象に負けず豊かな秋の実りを願わずにはられません。

種播きが終えると枝豆の作業も加わり、一気に農作業が忙しくなりま

す。冬の間、楽をしていた身体には少々応えますが、そんな事している暇はありません。横目でチラチラ桜を見ながら私と夫は枝豆の育苗と畑の準備にとりかかります。

私の住んでいる地区は枝豆の産地で稲と枝豆の作業が同時に進むため村中が大忙しです。最近嬉しき事に若い後継者も育って来て、活力が出て来ました。

今年から新しい農業政策が始まり、4ha以上の耕作者でないと担い手になれないそうです。せつかく育ち始めた若い芽がつまれる事のない様、願う気持ち一杯です。
へちま化粧水もリニューアルされて、7ヵ月になります。原料となるへちまの種を播種するものこの時期です。今までも肌が良い物をと、こだわりを持って栽培して来ましたが、これよりさらに良い

農業ニ知識

連作障害

同じ作物(あるいは同じ仲間の作物)を同じ場所に栽培すると、養分の偏りや特定の病害虫の増加、生育障害・抑制物質の蓄積などが原因で生産に障害をきたす現象です。農家は対策として畑に有機質や微量元素を入れたり、栽培する場所を移動したり、でんぱたりんかん田畑輪換をおこなったりしてこの現象を回避し、品質のよい農産物を安定的に生産しているのです。

参考)
ナス科、ウリ科、マメ科、アブラナ科などが連作障害を起こしやすい作物です。
田畑輪換とは、水田状態と畑状態とを交互に繰り返すことです。



物をめざし、へちま栽培に有機認証を取る事になりました。3年後には全員取得出来るようがんばって行こうとほりきっております。100%へちま水のへちま化粧水をよろしく願います。
健康は食べ物からとよく云われます。身体に良い物、皆さんから喜んでいただける農産物をこれからも作っていきたいと思っております。

あとがき



桜の花も満開になり、ようやく春らしい暖かな風が吹き渡るようになった。稲の播種も終わり、日中は黒いタイオシートに覆われたハウスの中は30前後に保たれ、発芽を待っている。

この育苗の為に、冬の間中、食卓を賑わせてくれた野菜達もすっかりと片づけられ、当座の分は冷蔵庫へ。

さて、次は何を食べよう。畑に芽を出し始めたウレイ、ニラ、そしてウド、アスパラ。野山へ出れば今なら笹竹、カンソウ。あと少ししたてば、タラの芽、一夜こみ、ぜんまい、わらび、ふきへと続く。

そのかたわら、自給畑には、ジャガイモを植えつけ、えんどう豆、ほうれん草を筆頭に、次々と野菜の種が蒔かれていく。家族で食べる為だけの、こきざみで忙しいながらも楽しい仕事の始まりである。自分の育てた野菜で料理を手づくりし、家族の胃袋を満足させる幸せを味わうことは、何にも勝る喜びでもある。

“春には芽を食べ、夏には茎葉を食べ、秋には実を食べ、冬には根を食べ。”…
趙先生の講義をふと思い出す。

自然あふれるこの庄内の恵みの中で、四季折々の食べ物上手にいただき、今年も健康で頑張りたい。
(東)