

# 庄内協同ファームだより

No.121 2008年1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>



あけましておめでとございませう。

昨年は食品関連の不祥事が相次ぎ、信頼が損なわれた中での越年となりました。食にかかわるものとしてとても残念であり、他人事ではなく自らを律しなければと思うばかりです。科学技術の急激な発展の中で、食に携わる人々までもが自然の摂理や道理を忘れ、欲求の赴くままに行動してしまつたことがその大きな原因の様に私には思われます。

私は自然農業に取り組んで15年近くになります。農薬や化学肥料に頼らず作物を栽培するのは容易いことではないのですが、その中で大切なことに気づかされました。近代農業の教育を受けた私たちは、作物の性質や土壌

の性質を理解し、これに足りない養分を供給し、場合によってはハウスなどで生育温度を調節することで作物を管理し、さも自分の手で食べ物を生産したかのように錯覚していたことです。

しかし、よく考えてみると食べ物を生産したのは作物自身なのです。

私たちが食べている食べ物は彼らが作り出した実であり、葉であり根である訳です。彼らは自分の子孫を残すために体を大きくし実をつけるのであり、人間のために食べ物を提供しようとして生きていくわけではありません。家畜も然りです。私たちは人間が決して作れないものを彼らから横取りし(分けていただいて)自分たちが生きるために食べているのです。

日々彼らの作り出した食べ物をいただき続けなければならぬ私たちは自然界の中での人間が特別の存在ではなく、草や木や虫たちや土の中で活躍する莫大な数の微生物たちと同じにお互いに生かされている仲間であるということをお忘れずもつと謙虚になることが必要だと思います。

毎年、1月は「ぼかし」と呼ばれる自家製の発酵肥料づくりの始まる季節です。自然農業にとってぼかし肥料はなくてはならないものです。元肥として土づくりのために散布するもの、枝豆や野菜の追肥に使うもの、用途はいろいろですが作り方は殆ど共通しています。主要な材料が米ぬかであること、発酵に使われる菌は近くの雑木林から採取した土着菌であること、いずれも地元にある材料を大切に使うことです。

ぼかし作り成功の秘訣は、主役は微生物だということをお忘れないうこと、人間のご都合を優先させると必ず失敗します。有機栽培も然り、今年も謙虚にも言わぬ仲間たちの協力を得て有機栽培を成功させたいものです。

代表理事 志藤 正一

# 組合員 訪問

その13

野口吉男さん

米づくりにこだわる野口吉男さんは、寡黙ながら強い信念で農業と向かい合ってきた。稲の顔を見ながら人力を尽くし、自然にゆだねる農業に面白さ

## 毎日稲の顔を見ていると 稲の気持ち、状態が分かってくる。

やりがいを見出している。  
いまどき珍しい米専業農家  
うるち米の「ひとめぼれ」ともち米の「でわもち」を作っている。去年までは「はえぬき」も作っていたが、面白くないのでやめた。  
はえぬきは栽培しやすいと定評があるが、米づくりの面白さが感じられない。作り易過ぎて好きになれなかった。  
米づくりのこだわり、面白さは毎年天候が違う中で、収量を安定させ、いかに安定的な農業経営をしていくか。土づくりから始まり、水管理、除草、ほ場環境の管理など、試行錯誤して取り組んでみるのが面白い。

土づくりにこだわって、丈夫な苗を作り、毎日稲の顔を見ていると稲の気持ち、状態が分かってくる。手間はかかるが農業の醍醐味だ。

長く米づくりをしていると、だいたいのところは見当が付くが、それでも予想外のことは起こるもの。今年も田植え前に寒い風に吹かれて苗が弱くなってしまう。一晩であればどやられるとは全く考えていなかった。

有機栽培はいつから  
二〇〇一年から。その前から農業はあまり使わないうようにしていた。体調の悪いときに農薬散布をして



有機栽培の生産工程責任者として、庄内協同ファームの生産履歴を管理する

からは、食べても変な嫌味がなくなったり、毎日食べていると分からなくなるが、たまに家の米を食べた人はおいしいと違いに驚く。栽培方法にこだわる分、収量は上がらなくなったが、無理はしない。

仕方なく継いだ農業とか

ももとは機械を作ったり、パソコンをいじったり工業系が好きだったが、家の農業を手伝う働きが必要で、農業高校に入った。農業が面白くなったのは二十五、六歳ころになってから。畑の畝のように稲株一つ一つに土をかけてみるなど、農業雑誌から情報を得てさまざまなことに取り組んでみた。

当時は米の収量を求めていたので、どうしたらいいという収穫できるか試行錯誤した。周辺の農家とはまるで違うことをして、失敗もたくさんして笑われていた。だが、どうせやるなら工夫してみたいと思っていた。自分が思うように取り組めるようになってから、初めて農業が面白くなった。

減反政策に反対してきた  
農民が自分の土地に作りたいものを植えてなぜ悪いのかという憤り。浮いた

減農薬無化学肥料、有機栽培にして



一貫して米づくりにこだわってきた

存在だったが押し付けられたくなかった。当時から今になっても農政は信用できない。減反ではなくもっと骨太な農政を展開していれば今の農業は違ったはず。既に農家は体力をなくし、変わるにも変われないところまで来てしまった。収穫の秋という喜びを感じられず、活気をなくしているのが農村の実情だ。

今後は

米をもっと食べてもらえばいいのだが。私は米づくりが楽しいので、歳をとってもできることはしていきたい。米農家が一番忙しいのは田おこしや苗作り、田植えと続く春だが、一番気合が入り充実している。何歳になっても張り合いを持つていたい。

プロフィール

野口吉男(五六) 羽黒町金森目

家族 妻、両親の四人暮らし

経営規模 減農薬無化学肥料ひとめぼれ・五鈴、減農薬無化学肥料でわもち・二鈴、有機でわもち四〇<sup>㍻</sup>

趣味 美術館めぐり、読書。学生のころは美術部に所属し、油彩、デザインなどを手がけた。「昔はひらめきがあって、デザインやポスターなどをよく描いた」と懐かしむ。工業系のため製図や図面かきも好きで、「育てるより、組み立てるとか造る方が性に合っていると話す」と話している。

商  
品  
紹  
介

いぶしたくあん  
紅花たくあん

正直で責任のある物づくり

庄内地方にも白い季節が訪れようとしている。西高東低の冬型の気圧配置からの強風は肌を刺すが、いぶしたくあん、紅花たくあんの干し大根の作業をする私達にとって、絶好の追い風となる。庄内地方の砂丘畑は昔から大根の産地で、色白でスラリとした良質の大根が出来る。作業中一番気を使うのは霜。干し大根にとって霜は大敵で、放射冷却で霜の降りそうな夜は、夫と二人でハウスのビニールを全部閉め、燻製機の煙を充滿させ霜に備える。今年は、燻製機を二機に増し、フル活動。ハウス一面の干し大根と立ち登る煙は、村の風物詩になりつつある。

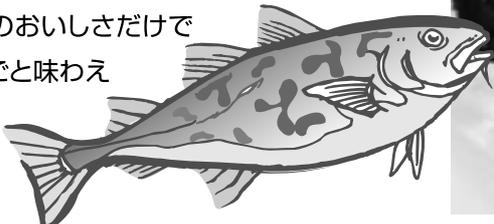
ただちや豆の豆殻で着火、桜の木で燻製し洗双糖と赤穂の天塩で糠漬けにする。紅花たくあんは、県内産の紅花で自然の色にこだわっている。十二年の歴史があると、グループの先輩が話してくれた。食の偽装のニュースを耳にするたび、私達、庄内協同ファームの組合員は、正直で責任のある物づくりに全力で取り組んで行く事を約束します。

五十嵐ひろ子



冬の味覚を堪能「寒鱈まつり」

庄内の冬の味覚「寒鱈」をたっぷり味わう「寒鱈まつり」が、1月下旬から庄内一円で開催される。脂がのった旬の寒鱈の身だけでなく骨、白子や肝臓などの内臓もまるごと豪快に煮込んだ味噌仕立ての「どんがら汁」を、雪のちらつく戸外で食す。もうもうと湯気が立ち上る大鍋には行列が出来、地元客に交じって観光客も寒さを忘れて「どんがら汁」を堪能する。寒鱈のおいしさだけでなく、庄内の風土もまるごと味わえると評判で、近ごろでは観光旅行のコースともなっている。



★各会場の開催日程★

日本海寒鱈まつり 1月20日 10時30分ごろ～  
問い合わせ / 鶴岡銀座商店街振興組合 0235-22-2202  
遊佐町鱈ふくまつり 1月20日 10時30分～14時  
問い合わせ / 遊佐鳥海観光協会 0234-77-3331  
酒田日本海寒鱈まつり 1月26日、27日 10時30分～14時  
問い合わせ / 酒田観光物産協会 0234-24-2233

由良寒鱈まつり 1月27日 11時～13時30分  
問い合わせ / 由良自治会 0235-73-4141  
しゃりん寒鱈まつり 2月3日 10時～  
問い合わせ / 道の駅あつみ・しゃりん 0235-44-3211

どの会場も遅くなると「どんがら汁」が売り切れるので注意。

# ペンリレ

# 徒然草

志藤知子

たかが趣味の世界なれど



生まれた時に最初の名前をもらい、結婚を機に姓が変わり、昨春私は三つ目の名前を趣味の世界で得た。

同じ地域に住む先輩の素敵な踊りに魅せられて、私もあんなふうに踊りたいと心密かに思ったのが始めるきっかけだったろうか。その出会いから数年後、地元で舞踊教室を開く、というチャンスに迷いもなく飛び込んだのがもう10年前。一日の農作業でクタクタに疲れた日ですら、週一度の夜のお稽古に参加するようになった。着物を着て、白い足袋をはき、日常と全く関わりのない時間を過ごす事が良い気分転換になって続けられた。

流派の発表会にも参加できるようになり、自分達が楽しむ一方で、観てもらって楽しんでもらう側にも回るようになった。

体のすみずみまで心を配り、一つ一

つの動作を大切に決めてゆく。手拭い、扇子、笠などの様々な小道具を持ち、的確に音をつかんで気持ちを抑えて踊ることは容易ではない。手足の動き、体の向き、重心の移動、目線、そのひとつひとつを頭に置きながら、一つの踊りを仕上げていく。各々の個性と色艶が織りなす美しい流れが、良い舞台を創り上げる。

ここまでの理解を得て、気持ちが入れば入る程、私の心はブレッシャーと戦うことになった。繰り返しのお稽古の中で身についたものを素直に出せばいいだけのことなのに、うまく踊りたいという思いが緊張を呼び、緊張が体を硬くし、小さなミスを誘う。自分の気持ちの弱さを思い悩みつつ、なかなかそこから抜け出せない所が、私という人間の本質なのかも思ってしまった。

華やかで楽しそうに踊っているかのように見える舞台の上で、まだまだ未熟な私は、こんな揺らぎを抱えながら踊っている。たかが、オバサンの趣味とあ

なごるなけれ。

どんな小さな場所にも自分と必死に向き合い、更なる高みを目指す挑戦が、様々の葛藤を生みながら繰り返されている。

さあ、初舞は何にしよう。

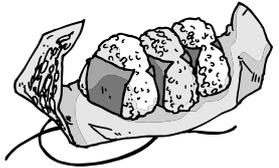
リラックサして踊る事を楽しめる自分に、今年こそは会いたいものである。

## 農業ニ知識

### 意外と知られていないお米の栄養素

肉、魚、野菜、くだもの等の栄養素の情報はあるようですが、日本人の主食であるお米については意外と情報が少ないようです。主成分を調べて見ると炭水化物76%、たんぱく質7%、脂質1%などです。ビタミンB1、ビタミンB2、カルシウム、ナトリウム、鉄分、食物繊維、亜鉛など、多くの栄養素が含まれています。たんぱく質に含まれるアミノ酸のバランスも良く、卵のたんぱく質を100とすると精白米で81、牛肉79、大豆70ですから、意外と高いことがわかります。又消化吸収率も98%になります。

最近原油価格の高騰に伴い、いろいろな生活物資や食品がじわりじわりと値上げ傾向になってきました。ごはん一杯150g当たりは100円前後と云われておりますから、今こそお米の価値を見直したいものです。



## あとがき

新年明けましておめでとござい  
ます。

政府は昨年「戦後農政の大転換」と言われる新制度、品目・横断的経営・安定対策を導入しました。全農家対象の今までは違い、一定の条件を備えた「担い手」でなければ助成が受けられない制度で、「小規模農家の切捨てだ」と批判の多い政策。私の村でも約2/3が新制度に加入できませんでした。「国から見離された」という食糧不足時代にがんばった農民の一言、今でも耳に残っています。それに何ともやり切れない中での今年の低米価 特に稲作農民は先を見通せず沈んでいます（今、この制度の修正見直しが議論されています）  
年明け早々、暗い話になりましたが、私たちは栽培、もち加工製造の反省と計画思案中。春になれば土の香りと芽吹きで、笑顔が戻ります  
本年もよろしく願います。

