

庄内協同ファームだより

No.126 2008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



ストックのピンチ作業に精を出す今野夫妻

稲刈りも終り景色はすっかり秋で、日の暮れるのもだんだん早くなり、朝晩が寒いと感じる日が続くと、今年もやって来ました「冬の使者」といわれる白鳥。「クワツクワツ」と何かおしゃべりをしながら団体で飛んできて、田んぼの落穂をおいしそうに食べています。
冬が近づくにつれ数が多くなり、私の田んぼにもやってきます。去年はこの地域が白鳥飛来数日本一だったそうです。

自然の白鳥が

普通に見られて

幸せを感じるところでもありません。この地域の

「冬の風物詩」となっています。

その頃わが家ではストックの収穫が始まります。

今年8月14

日のゲリラ豪雨

でハウスが水浸しになり、乾くのに時間がかかり、

植え付けが遅れてしまいました。例年なら10月下旬には出せるのですが、今年はずれ込みそうです。

ストックには独特の香りがあり、その香りには人をリラックスさせる効果があるそうです。

お米など食べ物を収穫する時はとても楽しいものです。花を収穫する時もお米などとは違った喜びがあります。「ごはん」などは食べる事により体を健康にするという事でとても大切ですし、きれいな花を観る事で癒され雰囲気や和んできて、リラックス

ができる、落ち着く、安らぐ等、心の健康に役立つのではないかと思うのです。

心身共に健康が一番ですね!!

理事 今野裕之

心身共に健康が一番ですね!!



組合員 訪問

その17

小野寺 彰さん

つていたが、徐々に一緒にやりたいと思うようになつていった。

減農薬無化学肥料栽培に取り組んで

資材の共同購入から栽培技術まで、ファーム組合員にすべて教えてもらった。みんなで勉強しながらやるうという姿勢がある。栽培の技術レベルは高く、難しい面もあるが、減農薬無化学肥料や有機栽培で生産し、自分たちで販売することにはとても魅力を感じる。

味の違いが際立つ。やっぱり協同ファームのモチはおいしい。

有機栽培にも意欲

有機栽培は草との戦い。一段と技術レベルは上がるが、いずれ少しずつやっていきたい。一歩踏み出すことが大事なのだと思う。

消費者と交流して感じたこと

昨年、庄内協同ファームに正式加入した小野寺彰さんは、減農薬無化学肥料の栽培に取り組みながら、いずれ有機栽培に踏み出そうと考えている中堅の一人。

農業一本で食べていける 農業を目指したい。

農業一本で自活していく道を模索している。

協同ファームとの関わりは

冬場のもち製造作業員として働き始めた十五年前からの関わり。その後、協力組合員として、減農薬無化学肥料の米を生産してきた。昨年から正式に組合員になった。

ずっとファームの活動を見てきて、すばらしいと感じていた。よく夜遅くまで議論を交わしながら農業について語り合っていた。レベルが高く、自分とは違うと思

収量は八・九割に減りましたが、米はおいしくなりました。昨年はイネミズソウムシにやられ、七割まで落ち込んだが、今年は大丈夫でほしい。

家族には、おにぎりにしてもおいしい」と評判も上々。弁当を作っている仕出屋さんでも、「おいしい」と喜んでくれる。ほわっとした甘みがあり、味の深みが違うようだ。

特にもちにするとう、ふつうに農薬や化学肥料を使った慣行栽培のもち米との



東京の八王子で開かれた生協まつりに参加して、もちを販売した。その前日には交流会があり、消費者の方と話すことができた。自分の食べるものにこだわり、おいしいものをよく知っている、すごく勉強していると感じた。

ファームのモチに對しての反応もよくうれしかった。実際に食べてくれている人たちと直接交流できるのは、生産者として大きな励みになる。農協に出荷しているのでは感じられなかった手応えを感じた。

今後の展望は

二十歳で農業を始め、三十歳ごろには父が引退して主体となった。ずっと米専業農家で、これからはもち米でやっていこうと

思っている。



稲作はヘリコプターによる農薬散布など、省力化によるコスト削減が進められているが、そういう農業はやりたくない。農業で食べていくのが難しくなっているため、他産業に働きに出る兼業も主流だが、それもやりたくない。農業一本で食べていける農業を目指したい。

間もなくもち製造も始まる

十一月にはもち製造の仕事に就く。もち作りは製造業で、米を育てている時とはまた違う感覚で向かう。微妙なさじ加減が必要で、失敗できないと緊張感もある。これからは原料からワソのない安全でおいしいものを作りたい。

プロフィール

小野寺彰(四九) 庄内町千本杉

家族 妻一子、両親の五人暮らし

経営規模 減農薬無化学肥料ひとめぼれ一

二畝、減農薬無化学肥料でわのもち二・二畝、慣行栽培はえぬき四・六畝

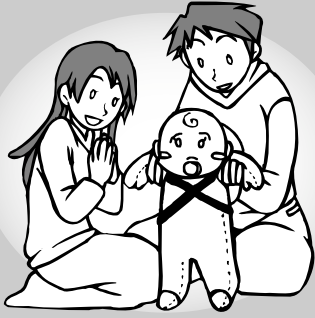
趣味 テレビでのスポーツ観戦。特に娘一人が

バレーボールをしていたため、バレーボール観戦は夢中になってしまっ

一升もち

庄内では満一歳を迎える前に歩き始めた子供に「一升もち」を背負わせる習わしがあります。

一升のお米で搗いたおもちといえは2kgを超える重さになるので歩き始めたばかりの子供にまとも背負える重さではありません。ヨチヨチ歩いたり、尻餅をついたりする姿を見て、健康に育つたことに感謝し、また周りの人にも自慢をしたい気持ちからの習わしであろうと思います。



お正月の雑煮に始まり、田植えが終わった後の早苗ぶり振舞、お盆、春秋の彼岸、秋の田の神上げ、また建物の新築の際にも上棟式にはもちを撒くなど、仕事の節目や神事には必ず餅を搗きお祝いをするのが常であり、庄内ではこれらのすべてが「丸もち」です。最近では自分の家で餅を搗く人も少なくなってしまうましたが庄内の「丸もち」は昔ながらの祝い餅の原形を残すものではないかと思ったりします。

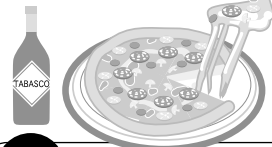
庄内協同ファームでは今年もすでに新米を使った「丸もち」の製造が始まっています。

Let's クッキング



お餅を使った簡単料理!
お子様にも大人気!!

もちのピザ



材料 4人分

- ・もち.....4コ
- ・ピザソース.....適量
- ・ベーコン...うす切り
- ・玉ねぎ.....うす切り
- ・ピーマン.....細切り
- ・赤ピーマン...細切り
- ・とろけるチーズ...適量

作り方

もちを軽く焼き、もちの上にはピザソースをぬり、Aをちらし、更にピザソースをかける。とろけるチーズをちらしてオーブンで焼きます。



白丸もち、玄米丸もち、よもぎ丸もちなど、原料のお米の生産からおもちの製造まで一貫して手がけていますので安心してご購入ください。

今シーズンも庄内協同ファームのおもちをどうぞよろしくお願いたします。

“年末年始おすすめ商品 プレゼンテーション”に参加して

志藤 知子

会員生協の役職員を対象とした、年末年始におすすめしたい商品のプレゼンテーションに、産直産地として初めて参加しました。

おすすめの24品目の中に選ばれたのは、べったん白切りもち1kg。

今年は稲刈りも十分手応えがあり、好天に恵まれておいしいもち米が刈り上がっていること、「でわのもち」という品種のもち米でなめらかで甘みがあり、コシも強いことを伝えた後での試食会となりました。

今年は100万人の食作り企画の一環として、家庭の中で伝統食であるお雑煮を見直してもらおうと、関西風・関東風・庄内風の三種類のお雑煮試食コーナーがつけ加えられ、各々200食分が準備されました。

おもちはすべて協同ファームで準備したものが使われ、他の試食品の数ある中での一つということで、残念ながら一口サイズに切った試食となりました。

それでも庄内の雑煮は、イモの茎と岩のりが目を引き、味もなかなか好評で、印象に残ったのではないかと思います。

初めての経験で、心配もありましたが、生協さんのお手伝いをいただき、無事に終えることが出来、ホッとしています。

どうぞ“べったん切りもち”がたくさん売れますように!!



ペンリレ

徒然草

小野寺美佐子



「このころ幸せを感じる瞬間がある。」

朝の目覚めのベッドの中だった

り、お料理している時だったり、畑仕事をしている時だったり様々ではあるが、心の底から「ああ〜幸せだあ〜」と思うのである。

私は今年の4月に街中で開いていたお食事処「菜あ」を自宅の母家に移転をした。

「菜あ」は開店した当初から農家の私がかかっていることもあり、話題性があるのかよく取材を頂いた。3年目の春もよくある取材の1つとして某交通関係の情報誌の取材をお受けした。

この取材が火付けとなり「母家」にはお泊りのお客様が増え始めた。どちらのお客様も大切にしたい。私は「母家」と「菜あ」を必死でやりくりした。嬉しい思いと年毎に低下する体力。私の思いと身体はまるで別々のような、先走る思いが追いつけない身体を無理矢理ひつ張っているようなそんな毎日だった。私の精神は悲鳴を上げていた。私はそのことを正直に知人に相談した。その人から「たとえ頂上がそこに見えていても今は勇気を持って撤退すべき」と言われた。その言葉を

呑むには半年かかった。移転を決めた私は4年目を「母家」で迎えたいと思った。

意を決して私は夫に切り出した。意外にも夫は安諾してくれた。そればかりか私が手こずるであろう事柄を率先してやってくれたのだ。母家「菜あ」を開店する時はあんなに反対した人がある。

私は心から夫に感謝をした。また私を勇気付けてくれたことに元スタッフ「イケメン」君が移転オープン前日、手伝いの為だけに遠くから駆けつけてくれたのだ。夫やイケメン君、村の人たち、業者さんみんなに助けられながら移転オープンに漕ぎ着けた。

そんな忙しさに振り回されていた私に夫から電話がはじいた。「健ちゃんがかくなくなつて連絡入ったけど」 けどに理解できない夫の心情が滲み出していた。

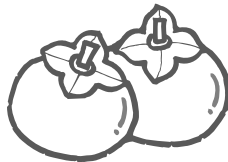
夫はそれから虚ろに空を見るような日々が続いた。深い悲しみは私も一緒だったけれど夫の喪失感はその以上のものだった。私は出来る限り一人で食事に行ったり、旅行に行ったりした。私もまだ現実のこととは思えないのだけれど、健ちゃんをいつまで

も忘れたくないと思い、「母家」の個室名に彼が協同ファームの酒「雪の大地」のパンフレットに書いた文章の中から、豊饒、朝霧、薫風の言葉を使わせていただいた。

人生は何が起るか分からない。判らないからこそ、「母家」も「菜あ」も私自身もまだまだ思いは先に先へと駆け巡るが、少し歩みを緩めて何が幸せなのか、大切なものが何かを感じとりながら日々を積み重ねて生きたい。

農業ニ知識

庄内の秋を代表する果実 庄内柿《平種無柿》



柿の木は甘柿と渋柿に大別され、良く耳にする富有柿は甘柿の代表と言ったところで。

一方平核無柿は渋柿の為渋抜きをしないと食べられません。当初は湯ざわしと言われる方法で渋抜きをしていましたが日持ちの問題などもあり、研究をかさねた結果現在では一般的になった焼酎や炭酸ガスになり、遠方にも出荷が可能となりました。渋抜きされた柿は、甘く、歯ざわりも良く、種が無い分上品に食べる事ができます。

明治時代に越後の行商人から購入した柿の苗木の中に入った一本だけ他と違う実のなる柿の木を発見したそうです。普通なら見捨てるところですが逆に不思議さゆえ育成したことが今日の平核無柿が庄内地方で多く栽培されることになった原点だそうです。先人の目利きと努力に感謝しつつこれから先も守って行きたいものです。

あしがき

出来秋

稲は出穂が遅かった分、刈り取り作業も遅くスタート、台風もなく倒伏した稲は少なかつたのでしたが、途中ゲリラ豪雨で晩生品種が軒並み倒伏しました。成熟期以降茎は硬く、葉もほどよく枯れ、よほどの風雨でないかぎり倒伏はないのですから、ゲリラ豪雨の凄さがわかります。ところで、今年の出来は……収穫量はほぼ平年並み、品質良しと言ったところです。

当もち工場では、さっそく新米を使つての、もち製造、まだ農繁期なので作業に組合員は少ないのですが、一段落ついた者から徐々に集まり始め、いつものように工場、事務所は活気を呈するのです。

東北地方で農業を営むものにとつて、春がスタートで秋はゴールみたいなもの。今の時代気ぜわしくなかなか農業の反省などと、のんびり出来ないのが正直なところ、でも私たちは事務所に集まり、お互いに経営や技術、特に有機栽培について仲間と検証し合い、次期の経営に反映させるのです。