

庄内協同ファームだより

No.127 2009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

思いをあらたに新しい年を



インドからの便り

インドで農民教育に携わる知人（日本人）からインドでの最近のテロ行為についてその背景とインドの現状についての便りがありました。彼はキリスト教系の大学に籍を置き、長くて10ヶ月、短いものは1ヶ月の有機農業を中心にした教育課程を組み、農民の自立のために教鞭を取りながら大学近隣やインド各地に出向いての地域プロジェクトも進めています。

最近彼が心を痛めているのは一部の過激なヒンズー教徒によるキリスト教徒に対するテロです。圧倒的な

ヒンズー教徒の国インドでわずか2.6%のキリスト教徒が農民の自立のための活動や女性の自立を促す活動はその活動が成果を上げれば上げる程これまでのインド社会の秩序を乱すものとして警戒されることは十分考えられます。もちろん一般の穏健なヒンズーの人たちは宗教の違いを超えて地域の発展を考える人も多いのですが。

インドはIT大国として発展ぶりをマスコミ等で紹介されますが、人口の80%近くを農民が占める農業国です。貧富の格差は大きく下層の農民ほど政治の手が届かず、農薬や肥料の経費負担に苦しみ、農産物の価格は仲買人に握られているため、飢餓の線上にいる人も多いようです。私も2回ほど彼が進めるセミナーを応援するために渡印しましたが人手が多いインドでは手間はかかるけれども農薬や化学肥料の購入負担が少ない有機農業は貧しい農民の自立のために大きな貢献をするのではないかと思います。

100年に一度の不況になるのではないかという不安の中での年明けですが、不況はより貧しいところ弱いところを直撃するのではないかと思われます。これに打ち勝つにはグローバル経済オンリーの社会ではなく環境や自給を大切に循環型の社会、産消提携や地域の資源を活用した有機農業などの新しい価値観が力を発揮するのではないかと思います。

この季節、日本の外にも目を向け、これからのあるべき社会、小さい力ではあっても「共に生きる」ということの実践を改めて考えてみたいと思います。

代表理事 志藤正一

組合員 訪問

その18

廣井嘉治さん

昨年夏に庄内協同ファームの正組合員となった廣井嘉治さんは、コンマクイモなどさまざまな作物を導入して中山間の農業を考えてきた。こだわって作

土地と時代に合うものを 必死に考えてきた。

た作物を付加価値を付けて販売する方向に舵を切り、地域の農業を展望する。

協同ファームに参加したきっかけは平成五年の大冷害の年、もち米は十[㍓]で四俵しか収穫できなかった。当時、個人で九十[㍓]と大規模にもち米を作っていたことから、代表の志藤正さんに声を掛けられ、ファームにもち米を出荷する協力組合員となった。

もち米をたくさん作る農家は少ないが、うるち米を収穫した後に稲刈り機械をきれいに掃除して、もち米の収穫に向かう手間は変わらない。だから、どう

せならいばい作ってやろうと考えていた。少し変わっているのかも。

特別栽培への切り換えは

ファームが特別栽培に取り組み始め、自分も合わせて移行した。八十[㍓]に堆肥をまくのがとても大変な作業だった。有機肥料は十[㍓]あたり約八袋一袋十五[㍓]を使う。これを三回に分けて散布するのだが、一回散布するために何度モ田の中を往復して歩かなければならない。農薬は回しか使えないため、木酢液を散布する必要もある。それでも今は一[㍓]に栽



しなければならなくなるのか、不安な面もあったが、実際になってみると、生協との交流事業に参加してもちを販売するなど、消費者の方たちとの直接交流ができて面白かった。

さまざまな作物を導入した

高校を卒業するとすぐに農業を継いだ。そのころ米価は上がる一方で、集落内の稲作ができなくなった人から田を買

たり、受託したりで栽培規模を増やすことに取り組んだ。しかし米価が落ち込みはじめた十何年か前から、稲の苗を育てるハウスを利用して、トルコキキョウの栽培を始めた。花はもっと増やしたいと考えていたが、庄内柿もあり、なかなか難しい。もともと中山間

地面積が大きくないこともあって、何を栽培したらよいか、さまざまな作物に挑戦しながら土地と時代に合うものを必死に考えてきた。

こんにやく製造店の勤めでコンマクイモを作ったり、大手菓子メーカー用にジャ

ガイモを生産したり。月山山麓の農耕地を借りて、ダイコンやラズンなどに

も取り組んだ。今は作物の導入は段落し、手を掛け

て作り、付加価値を付けて販売する方向に切り換えている。

食の安全に対して

安全安心は絶対条件。消費者が求める安全なもの、そこにこだわって生産していきたい。農協もこれから意識は変わるだろう。

圃場整備で田が大きくなり、大規模

経営とコスト削減のために無人ヘリコプターで農薬を散布する農家が増えていく。手をかけずにたくさん作るか、こだわって作るか、農家も二極化が進んでいる。私は規模拡大せずにこだわるほうに行く。

集落の自治会長でもある

最近、二十戸しかない集落で農業を始めたり、継いだりする若い専業農家が増えていく。その後継者たちは親がやってきた農業を今まで通りに続けるのではなく、何か新しいことに取り組む必要がある。山手には荒れた畑もあり、若い農家と集落の農地をどう守っていくか考えていきたい。

プロフィール

廣井嘉治（六） 鶴岡市豊畑

家族 妻あいさんと母、少し離れた場所に長男夫婦と孫二人の七人家族

経営規模 特別栽培のでわもち（[㍓]）はえぬき・九[㍓]、特別栽培のひとめぼれ（[㍓]）一部慣行栽培（トルコキキョウ・ナス・五[㍓]棟柿）

趣味 スキー。毎年、スキー仲間と安比高原に二泊三日のスキー旅行に行く。安比は五[㍓]の長距離コースが魅力。風を切る爽快感がたまらない。高校時代から機械いじりが好きで、アマチュア無線は機械を自作して楽しんでいた。

商
品
紹
介

歴史を物語る庄内ひな街道



多彩な雛人形、傘福に幸せ願ひ

さまざまなおひな様が見られるのも庄内の魅力。徳川四天王の一人酒井忠次を初代とする庄内藩酒井家が有職故実にそって仕立てた特注の有職雛、華やかな衣装の古今雛。大地主として知られた本間家の百歳雛「相生様」をはじめ、丸顔の治郎左衛門雛、享保雛や寛永雛、小さな芥子雛。郷土色あふれる瓦人形や、傘に布で作った飾り物を下げて幸せを願う「傘福」など庄内一円で多彩な展示が行われる。

また、庄内ひな街道の開催中は、鶴岡、酒田両市の商店街の店舗でも所蔵のおひな様を飾るほか、瓦人形やひなろうそく、傘福などを作る体験教室も開く。

料亭はじめ寿司店、レストランなど飲食店では特別メニューのおひな弁当やひな膳を提供。鯛や桃などをかたどった色合い豊かなひな菓子は、お土産やお取り寄せとして

も人気を博している。

庄内協同ファームでも、原料にこだわった安全安心の菱餅やひなあられを販売している。



庄内ひな街道についての問い合わせは

庄内観光コンベンション協会 0235662111

北前船が伝えた京文化

農業生産地のイメージが強い庄内だが、古くから雅な京文化の影響を受けていた地域でもある。その一つとして「おひな様」がある。旧家には豪華で貴重なおひな様が今も残り、毎年三月から四月にかけて、それらのおひな様を愛でる「庄内ひな街道」が開かれている。女性を中心に県外からたくさんのお客が訪れ、北国の早い春を楽しんでいる。

その昔、山形は紅花の産地として全国に知られ、たくさんのおひな様が最上川を下り、酒田湊から北前船で京、大阪に運ばれていた。船運により財を蓄えた豪商は、その戻り船で京の文化を山形に持ち込んだ。東北の片田舎に数多くの古代雛が残るのは、当時の繁栄の証という。

「土と平和の祭典」に出店して

五十嵐 勇輝

「ひとりひとりが種をまくことで社会は変わる」2008年10月19日(日)日比谷公園で行われた「土と平和の祭典」。持続循環型田園都市と里山往還型半農生活の創造を目的とするこのイベントには多数の農業団体や流通、食品企業が出展。加藤登紀子さんはじめ、アーティストがステージでイベントを盛り上げました。

幾つか設けられたステージでは若手農家によるトークセッションや親子向けのワークショップなども行われ、客層も多様で、ひとつの場所で様々なベクトルが混ざり合い、都の真ん中でそこだけ異空間のようでした。



約35,000人が来場したこのイベントに庄内協同ファームも農家市場として出店。焼もちの試食が好評で来客は途切れず、販売用のもちも完売でした。昔ながらの杵つきのもちを懐かしんで手に取る方もいれば、試食をして「おいしい!」と買ってくれる方も。

その他にもおこしやあられ、麦茶なども完売し、お店は繁盛していて多くの方に庄内協同ファームを知っていただくきっかけになったのかなと思います。



へんりれー 徒然草

佐藤 喜美



今年、仲間の突然の死というショッキングな出来事があった中で、唯一孫娘が幼稚園に入園したことです。先日その孫娘のおゆうぎ会があり、仕事の合間を縫って見に行ってきました。『ばーば、もも組さんのみんな、ピーマンマンになりきっているんだよ!』という孫娘の話とあり、初めてのステージで一生懸命踊っている姿にはとても感動させられました。

我が家では孫娘が漬物の中で一番のファンでもある庄内特産「赤かぶ漬」の漬け込み作業も一段落し、少し「ホッ」としているところです。

今年、播種期（8月下旬～9月上旬）に「ゲリラ豪雨」と称する集中豪雨に見舞われ、発芽、生育障害が出たものもまずまずの出来でした。また昨年の「酸味が少し強いのでは？」というアドバイスを受けて、少し糖度を高くし大変おいしく漬けあげました。どうぞご賞味ください。

昨今、アメリカがくしゃみをすると日本は風邪をひくといわれるように100年に一度の世界恐慌が押し寄せる中、非正規労働者の解雇が毎日のように報道されています。このニュースに



農業ニ知識

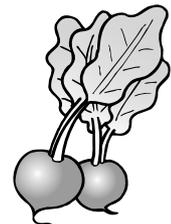
大豆

大豆は、大豆油(サラダ油)、醤油、味噌、豆腐、納豆、きな粉、もやし、煮豆などに利用され食卓に上がらない日がないほど身近な食品ですが、自給率5%と大変低い作物です。

国内の大豆年間消費量は米消費量の2/3に匹敵する434万トンでその70%がサラダ油など精油用の原料として使われ残りの30%が豆腐、味噌、醤油などの食品用に使用されています。

北海道を除いては、おもに水田転作地に作付けしているのが現状で全国の平均収穫量が154kg/10aと低く、栽培技術が確立しているとは言い難い作物で圃場の排水不良、連作障害、除草や病害虫に農家は苦勞し、圃場に暗渠を設置したり、有機資材を投入し土作りに努めたり、稲・麦・大豆でローテーションを組んで栽培したりして、なんとか収量と品質を安定させる努力を行なっています。

遺伝子組み換え作物の代名詞にもなっている大豆、輸入だけに頼るのではなく国内で非遺伝子組み換え大豆の増産に努め、せめて味噌、醤油、豆腐の原料だけでも自給したいものです。



心を痛めているのは私だけではないと思います。そして来年こそはよい年でありますようにと祈らずにはいられません。

あしがき

年を重ねる毎に短くなっていくような一年がまたあつという間に過ぎ去り、新年を迎えている。

円高も、リストラも、定年さえ無縁な暮らしの中にいて、大きな渦の中に呑み込まれそうなこの国の行方を心配している。

昨日までの職場を失い、住む所さえ追われる人が続出するという現実を見て、心を傷めない人はいないはず。転じて、耕す土地を持ち、追われることのない家に住む幸せを思う。

物言わぬ大地は、決して働き手をリストラなどしない。汗して働いた者の努力をしつかりと受け止めて努力に応じた恵みを与えてくれる。

世の中がどう変わるかと私達百姓はこの堅実な営みの中に入っていく日々育ちゆくものの世話をしながら明け暮れるこの農業という仕事と又正面から向かい合っすこせる一年が明けた。ただその事に感謝して新しい一歩を踏み出そうと思つ。

夫43回目、私31回目の米作りに向かう春。

(東)

