

庄内協同ファームだより

No.131 2010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



今年の冬は例年になく厳しい冬でした。

12月中旬には一日で1メートル近い積雪、1月には、猛吹雪で羽越線の列車が数回遅延や運休を余儀なくされました。その度に、農閑期に計画開催される事が多い、消費者との交流や会議への参加出席がままならない事態が重なりました。

改めて都会への距離を実感しつつも私達は、産直活動を通じて、お互いの思いの中でその距離を縮めていく行為なのだろうと感じた冬でした。

それでも白鳥の啼き声に、北帰行を感じ、春間近かと気がかされます。もうじぎ、田んぼの稲株が見え、土も見え始めます。

就農し、40年余り、ほとんど生産のみを考え農業に従事

してきた様に思います。そんな中で30年程前、仲間と共に農の自立をめざして始めた、農産物や農産加工品の産直活動が拡がり、農事組合法人が組織され22年目。これまでも本場に多くの消費者、生協、共同購入会等そして、全国の意を等しくする生産者とも農産物や加工品を通じて、交流や運動をお互い深めて来ました。

この事は、本場に組合員の中で大きな存在であり、安定した経営の支え、農業を営む大切な心の支えになって来た様に思えます。

そして、まちとむらを結ぶ、産直活動の中で多くの事を学ばせてもらいました。

食に対する安全性や環境問題は、農産物を生産する私達にとっては、直接的な大きな課題でした。農薬や化学肥料を徐々に減らす事も産直活動に支えられながら学びながら、有機栽培への取り組みがされてきました。

現在、有機農産物として、組合員の作付面積の4割で米や枝豆、野菜等が生産され、経営を支えています。

そして、その取り組みが地域での有機栽培の拡がりとなり、農協、行政、新しい仲間との活動のつながりとなりつつあります。

又、若い20代30代の後継者達も活動を見つめていてくれました。昨年、一昨年と4名が新組合員として加入し、積極的に活動を共に出来る様になり頼もしい限りです。

私たち庄内協同ファームは、「農」を通して学び培って来た、食や環境、地域のあり方をこれからも農産物や加工品を通じて、食べる人達と共に考えていきたいものと思います。

交流を深めながら、社会や農業に展望を見いだせる様な関係を強められればと思います。そしてその事を次世代の若い後継者とも共に考えこれからの庄内協同ファームの活動につなげたいと考えています。

組合員 訪問

その21

皆川裕一さん

皆川裕一さんは無農薬無化学肥料栽培の米と宮古島の黒砂糖など、こだわりの素材で「おこし」を作る。昔ながらの素朴な菓子である「おこし」を喜んで買っ

作る側がこだわって作れば、 食べる人がそれを分かってくれる。

くださるお客さんがいるからこそ、プライドを持ってこだわり続けるといふ。

原料へのこだわりは

米は自分で作る。はじめは減農薬減化学肥料だったが、庄内協働ファームの基準に合わせて減農薬無化学肥料、そして今は無農薬無化学肥料の栽培へと変えた。米以外の原料も国産にこだわりたいと取り組んでいるが、菜種油だけは国産ではまかなえず、オーストラリア産。そのほかの黒砂糖、グラニュー糖、落花生は国産で、産地にもこだわっている。

特に黒砂糖は宮古島の農家から直接買い付けている。これがおいしさの秘訣だと思ふ。もともとは、宮古島のマンゴ

農家と知り合った知人を介して、黒砂糖農家を紹介してもらったもの。妻と二人で宮古島に出向き、黒砂糖を分けてもらえるようお願いした。七十歳のご夫妻は、知らない人間が来たかと警戒した。しかし、ご夫妻の息子さんが、私が住む三川町の農協職員と同窓だということに分かり打ち解けて、取り引きの話は一気に進んだ。人の縁というのは面白いものだと感じた。

無農薬無化学肥料の栽培は垣根が高いというが

やるしかなかったといふのが正直なところ。家



のすぐ後ろにある水田三〇㍓を無農薬無化学肥料の栽培に切り替え、アイガモを入れた。猫除けシートを入れて、猫対策もしている。無農薬栽培の大変さはやはり除草作業。ヒエが生えて、二日で水田一枚の半分を除草するだけで精一杯だった日もある。今年にはカモがよく働いてくれて、夏までに一回除草しただけでなんとかなった。助かった。

無農薬無化学肥料栽培の米のおこしは味が違うか
まず安全が第一。味に差が出るかとい

うと、それほど大きな差は出ないようだ。それでも、無農薬にこだわっているところポイント。作る側がこだわって作り、食べる人がそれを分かってくれる。そのこだわりが駄菓子であるおこしを、単なる駄菓子にはしないのではないだろうか。

おこしのプロとして

おこしは硬いというイメージがあるだろうが、お年寄りでも食べられることにこだわり、食感の柔らかさを追求した。油や水あめ、米の量を試行錯誤し、製法で柔らかくすることができた。今のレシビは苦勞して作り上げたもの。レシビが欲しいという人には差し上げてはいるが、何度も失敗してやってみた者にしか分からない微妙な動

所があるようだ。

基本的に注文があったときに作り、次の日に発送するという仕組みのため、注文が殺到した時などはててこ舞いしている。

そもそもなぜおこし作りを

おこしを作って二十五年になる。はじめは米の消費拡大運動に乗り、米を膨らましてポン菓子を作る機械を導入し

た。膨らました米に砂糖を付けるだけで農家からの委託で作っていたが、子どもおやつにするとはばらばらに散らばって食べづらいことなどもあって、おこしを作ることにした。

農協青年部の研修で東京に行った際に、知り合った居酒屋におこしを置いてもらうなど、細々と続けてきた。その後、小学校からの幼なじみの縁でファームに加わり、農家にしか出来ないおこしを作るということと、玄米おこしを始めた。

おこし一本でよく売ってきたと思ふ。それも宮古島の黒砂糖のおかげだと思ふ。お酒も飲まず、甘いものもそれほど食べないが、この黒砂糖だけはちょっとめたくなる。

新商品としてシソの葉やだだちや豆の乾燥豆を入れたおこしを作ったこともあるが、最後はやっぱり黒砂糖の定番にはかなわない。

人との出会いが大事だった

いつも人との出会いで回ってきたように思ふ。宮古島の黒砂糖農家には本当に感謝している。宮古島には米がないので毎年、新米を送っている。向こうからもスイカやゴヤなどさまざまな南の産物をいただいている。人と人のつながりは大切だと思ふ。

プロフィール

皆川裕一(五六)、妻と両親の四人暮らし
三川町土口

趣味：剣道。地元小学校のスポーツ少年団の指導員として、強いだけでなく、基本がしっかりした剣道を教えている。

ラズベリーソース



庄内協同ファームの組合員で、はらぺこファームの高橋紀子です。今年から庄内協同ファームでラズベリーソースを販売させていただくことになりました。栽培当初から農薬や化学肥料は使わず、有機肥料のみでラズベリー栽培してきました。はじめは家族や子供たちに食べさせたいと自家用に作っていたラズベリーソースでしたが、口コミで地元のレストランやおみやげショップなどにおいてもらえるようになりました。

とても濃厚でやみつきになるような味わいに仕上がっています。

この度、全国の庄内協同ファームファンの皆様にもぜひ味わっていただきたいなあと思い、ピンやラベルデザインもリニューアルしました。ほのぼのしたかわいらしいイラストを描いていただいたのは地元出身の絵本作家あべなえさん。普段は東京でご活躍ですが、昨年出産のため里帰りされると伺い無理を承知でお願いしたところ、快く引き受けていただきました！

ヨーグルトソースとしてはもちろん、アイスクリームやチーズケーキ、チョコレートケーキとも相性抜群！でスプーンでひとさじとろりかけただけでカフェの味にセンスUP！夏にはかき氷やシャーベットにしても美味しいですよ！

召し上がってくださる方々の食卓に甘酸っぱい彩りを添えて、こころがほっとするようなラズベリーソースを作っていきたいと思しますのでどうぞよろしく願います！！

農を変えたい！東北集会レポート 高橋紀子

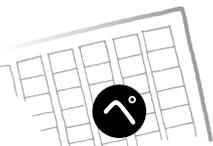
1月30・31日、宮城教育大学キャンパスにて第5回農を変えたい東北集会が開催され、東北各地の有機農業者、食農教育に携る先生方、市民農園NPOなど多彩な分野の方々が集まり、熱い議論を交わしました。東京大学鈴木宜弘教授が新時代の日本農業の方向性について基調講演を行い、「環境」をキーワードにして 農業所得の最低限の下支え水準を強化すること 環境、生物多様性、保水機能、景観などに代表される「農」の価格に反映されない価値に対する直接支払の充実を図ること 生産、加工、販売、流通、サービスにまた

がる農の6次産業化への創意工夫を促すために融資面を充実させる。といった大枠の方向性が示されました。これらの農政転換が具体化するためにも、現場の農家が声を上げ政策を現場にフィードバックさせることが重要であり、また全国に芽生えつつある地域の消費者が「農が近くにあることの価値」を共有し、共に支えあうプロジェクトがさらに広がり、日本人の農業に対する意識改革を起こしていきたいとの力強いお話でした。

後半の若者リレートークでは農業高校生たちに混じって私(高橋紀子)がラズベリー栽培から加工販売までの経緯をお話させていただき、たくさんの方々から励ましの言葉をいただきました。

翌日は各分科会に分かれての事例報告で私が参加した食農教育分科会では市民農園NPOや小学校の授業の中で、農作物を栽培し、加工、調理、販売と楽しみながら自然な流れで地域の中にネットワークを広げていく様子がいきいきと報告されました。次世代に農業をつないでいくためには今大人である私たちが子供たちに農業がとても大切で楽しいということを知ってもらう行動をとることが重要であり、それが未来を作る種となるのだと確信した有意義な時間でした。





ペンリレー 徒然草

志藤正一

新たな気持ちで
米つくりをスタートさせたい



12月から根雪
となり今年の冬
はいつになく長
く感じられる。

米つくりの農家にとってこの季節はゆっ
くりと前の年を反省したり、今年の
計画を考える時期なのだがここ数年
そういう時間とは縁の無い生活であっ
た。ところが今年はやや違っている。
1週間のうち2、3日はそういう時
間が持てている。

庄内協同ファームの代表理事をや
らせていただいた6年間は時間的に
も精一杯だったのかと改めて思う。
我が家の経営は第2、協同ファーム
の業務、取引先での行事や会議など
が常に優先された。その分、数え切
れない多くの皆さんと知り合うこと
が出来、お世話になりながらいろい
ろな経験をさせていただいた。元来、
人前で話をしたりすることが苦手な
人間なのだがやらざるを得ない立場
というのは人を鍛えてくれるものだ。
決してうまいとはいえないまでも何

とか必要なことは話せるようにはなっ
たと思つ。妻と二人農業者としてじつ
くりと技術を研究し作物を育てるこ
とを喜びとする人生をと考

えていた私にとって思いも
かけないことであつたし、
人生の宝とも言える経験を
させていただいた。

これも力の無い私を支え
てくれた組合員の皆さんや
一緒に役員をしていただい
た皆さんの力添えのおかげ
と思つている。

そして私が心置きなく庄
内協同ファームの代表の仕
事に専念できたのは支えて
くれる家族がいたからであ
る。仕事の段取りやパート
さんのお世話など大変な場
面も数多くあつたと思うが
良く頑張つてもらつたと思
い心から感謝している。

米つくり農家が一生のう
ちにお米を作るのは30回
くらいといわれるが幸か不
幸かわたしの米つくりは45
回目を迎える。我が家の農

業を継いでくれる農業後継者がまだ
決まっていないので、もうしばらく
は体調を整えながら米つくりを続け
ることになる。今までの頑張りに関
謝しながら、少しは農業をすること
を楽しみながら、今年の米つくりを
スタートさせたい。

銀シャリ太郎

冬のつぶやき

ここ庄内で冬の風物詩といえば地吹雪があります。上を見れば晴れているのに強風で下にある雪が飛ばされ目の前が何も見えないという天候です。

この季節の私といえばハウスで栽培している物を出荷していますが、時間的にはゆとりのある日々を過ごしています。(春からの繁忙に備えて冬眠中です。)

そんな中、今年の稲の作付けをどうするか考えています。今年は山形県待望の新品種「つや姫」本格デビューします。私も作ります!!

県ではおいしい米ができる様、マニュアルを作成し講習会を開催しました。販売の方も大変好評で、粒が大きく色が白く透明感があり、ほど良い粘りと香りが良いといった声が多く聞かれる様です。

私もおいしい米になる様、愛情をたっぷりかけて育てていきたいと思ひます。ガンバルゾー



あとがき

今秋に本格デビューする山形県
で育種された米の品種「つや姫」
の栽培講習会があちこちで開催さ
れ、私も久しぶりに栽培講習会に
出席、安心・安全な米作りのため
の減農薬、減化学肥料栽培や食味
を重視する技術などの内容でした。
以前からこのような栽培を行って
いる私たちにとって、あたりまえ
のことでしたが、農薬・化学肥料
に頼って栽培してきた農家にとっ
ては不安らしく、熱心に農薬の使
用方法などについて質問をしてい
ました。

この「つや姫」栽培を契機に、
少しでも環境に負荷をかけない、
安全な米作りが庄内に一気に広が
ることを期待しています。

(西)