

庄内協同ファームだより

No.138 2012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



明治26年建設、今でも現役の米の保管庫 酒田山居倉庫

長く厳しい冬も、ようやく終わりを告げ日々春めいてきました。今年の冬は昨年以上の寒波、豪雪となり自然の脅威を感じる日々を過ごしました。今年の作付を想う時、昨年のような大雨、風害等の異常気象がない事を祈るばかりです。ただでさえ目に見えない放射能風評、TPPの脅威、デフレによる価格競争と戦わねばならないのだから……。

2月、3月は各種研修会、交流会、総会が忙しくおこなわれました。都市の方が来てくださったたり、こち

らから出向いたりして消費者の皆さん、取引先の方々各産地の方々と交流でき、我々の現状を理解する上でとても勉強になります。先日、「TPP亡国論」の著者である中野剛志氏の講演を聞く機会がありました。日本市場は十分開国しており参加しても何もない事がないアメリカとの二国間不平等条約であり、やがて保険も狙われるぞという内容に日本の将来が危ないと感じました。国民の民意による反対運動が阻止する方法だと知り、ねばり強く抵抗しようと思いました。また、消費者との交流会では、産地の苦労や農産物の安全、安心を理解してもらえ、消費者サイドからは、土づくりのことや、米の品種や食味についての話題が多くだされ、食に真剣に向き合っている姿勢が感じられました。

さて、庄内は食の都と言われる事があります。多くのおいしい食材があるからでしょう。その食材の中に在来作物と言われるものが多くあります。藤沢カブ、外内島キュウリ、民田ナス等々山形県には150種以上確認されているそうです。そんな在来作物をとりあげ、食と農業の豊かな関係を描いた「よみがえりのレシピ」というドキュメンタリー映画を見ると、庄内の風土、食材のルーツが見えてくるようです。グローバル社会とは対極にあるこの価値観を次の世代へ伝える事が大切だと思います。食材の宝庫、庄内へぜひお越しいただき、庄内の食、風土を満喫していただきたいと思います。

理事 小野寺 彰

今年の生産者集会について

富樫 俊悦

今年の生産者集会は例年よりも早く2月28日に開催された。ただ、いつも顔を見せてくれていた、干し柿、大麦部会の協力組合員の方々の参加が少なかったのはちょっと寂しかった。庄内協同ファームに関わる全ての人が顔を合わせる数少ない機会の一つなので是非参加して欲しい。

生産者集会では農業の技術的な事や方針の確認、また一年間の報告や今後一年の計画などが各担当者から話される。でも、正直に言えば、私的には午前の部よりも午後の講演をいつも楽しみにしている。

東電福島原発の爆発以降、東北・関東の農業生産者や消費者団体たちは手探りで未知の出来事に対応してきた。風評被害は受けているが原発、放射能の直接被害の無い、

庄内地方の生産者である私ですら、飛び交う不確実な情報に翻弄され一時は悲観的にしか物事を捉えられなくなっていた時もあった。「福島」と聞くと今でも、大変・悲しい・危険などマイナス要素の言葉が真っ先に浮かぶ。でも、今回講演を頂いた茨城大学の中島先生と、大地を守る会の戎谷さん、御二人の話から福島の農家達の頑張りや希望、少しずつでも光が見えてきている現状を知る事が出来てとても嬉しかった。消費者の買い控えや残留放射性物質などを考えても「福島の農家はもうだめだろう」と、心の中で福島を他人事として突き放して置いてきぼりにしていた自分が恥ずかしい。罪滅ぼしになるとは思えないが3月24日の福島視察・全国集会に参加を申し込んだ。参加する事で少しでも応援できればと思っている。



有機JAS会議より有機認証、生産履歴認証などの総括と今後の方針を説明する生産行程管理責任者の野口吉男



開会の挨拶をする五十嵐代表理事、設立当初の5つの基本理念の発表がありました。



生産者集会の様子



今般の原発事故を契機に原発そのものの問題や環境・社会の在り方に対する新しい運動について提言する安心農産物生産委員会の志藤正一

商
品
紹
介

笹巻き



庄内地方の伝統食で、子供の頃から春の美味しいおやつとして、どこの家でもおばあさんが作ってくれました。春になると、台所のすみに沢山ぶら下がっていたのを思い出します。

原料はもち米で、研いだもち米に重曹を加え熊笹の葉で三角に巻き、すげでしばり、茹でたものです。

黒砂糖を使用した黒蜜を付け、きな粉をまぶして食べます。もち米は自家産で化学農薬は可能な限り削減し、化学肥料は不使用で栽培しました。又きな粉は庄内協同ファームの製品を使用しています。

笹の葉とすげは、前年の夏に近所の庭から取らせてもらい、乾燥させたものを水で戻して使っています。



84歳の母が巻き、妻と近所の方とで茹でたり包装をしたりします。笹の葉は大きさが微妙に違い、中身がはみ出さないように三角に巻くのは難しく、熟練の手仕事かなせる技と言えます。

子供の頃を思い出す、懐かしい味と好評です。皆様どうぞご賞味下さい。

笹巻き生産者
芳賀 修一、和子



(大震災・原発事故後の有機農業の取り組み)について講演する茨城大学の中島紀一教授



(震災後の消費者の実情と取り組み)について講演する株式会社大地を守る会の事業戦略部放射能対策特命担当 戎谷徹也さん



(原発事故・福島からの報告)について講演する茨城大学農学部博士特別研究員 飯塚理恵子さん



(震災後の消費者の実情と取り組み)について講演する株式会社大地を守る会の事業戦略部放射能対策特命担当 戎谷徹也さん

