

庄内協同ファームだより

No.150 2014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>



庄内の雑菓子

我が家の冬は除雪や豚の管理をしながら今年の栽培に向けた大切な作業である『ボカシ』づくりの季節だ。『ボカシ』は米ぬかや菜種粕、ミネラル等を発酵させた自家製の発酵肥料のことである。有機栽培では生育のほとんどを土の力と作物が持っている生命力に頼る栽培になるが、人間が生育途中で作物の生育を手助け出来る数少ない手段の内の一つが『ボカシ』の施用である。特に我が家のように土着の微生物を使った『ボカシ』は活力が高く畑の土との相性が良いので、有機肥料や土の中の有機物をバランス良く分解し作物に栄養を与えてくれる。『ボカシ』は温度を50度前後に調整し発酵を促しながら3月上旬に出来上がるまで1日か2日おきに切り返すという手間のかかる作業になるが収穫した農産物が品質や味、収量もほぼ満足できるのはこの『ボカシ肥料』のおかげだと思っているのでこれを

やめるわけにはいかない。

こうして冬の間に作った『ボカシ』を保存し、枝豆を定植後6月下旬頃、早生種から順次追肥することになる。7月下旬から9月中旬までは収穫期、その後は排水作業や土づくりのための堆肥の散布、耕起作業などが控えている。この様に枝豆づくりは畑に作物がない時期も含めて時間をかけて行われるものだ。私が栽培するお米や柿そして養豚も同じように季節のリズムに合わせて作業は進んでゆく。

政権交代後、農政改革の名の元に経営規模の拡大によるコストダウン、企業参入の促進、農産物の海外輸出の促進等農業への競争原理の導入が再び声高に叫ばれている。就農して間もなく50年、この種の農政改革と呼ばれる愚策を一体何度繰り返し聞かされてきたことだろう。その度にまたかと思ってしまう。私たち庄内協同ファームの成り立ちと深いかわりがある減反政策が5年後に廃止されると聞く。減反政策の過ち、すなわち農家の自主性を無視し、国と農協組織が一体となって農民を縛ったことが農業の健全な発展を阻害したことを認めて廃止されるのであれば結構だが、補助金を削り、果てのない競争社会へ駆り立てるだけであれば農業の発展につながる可能性は限りなく少ないであろう。

自然相手の農業に工業並みの規模拡大や効率化など早々簡単にできるものではない。自分も含めて担い手の高齢化、後継者不足は深刻だがこのような脅しとも取れる無理な競争原理の導入だけで農業が発展することはない。

自然のリズムを大切にしながら暮らしや仕事に取り組み、自分たちの生産した農産物を価値あるものとして受け取ってくれる消費者とのつながりがあるところには喜びを持って農業に取り組む生産者があり、後継者もまた育っているように思う。

志藤正一



『勉強会』と『餅つき交流会』 佐藤和則

東日本大震災から三年。原発事故後から目に見えない放射能の中、避難生活を送っている浪江町からの被災者が暮らす福島県本宮市にある仮設住宅に1月30、31日と「餅つき交流」にうかがった。地元生協さんとのご縁で昨年からの取り組みがはじまり、今回で二回目の訪問である。

生協関係者、住民代表、生産者との交流会では福島の実状と取り組み、非難生活と許せない怒り、生協さんの取り組みの報告があった。当ファームの参加組合員からも自己紹介と意見交換がなされた。

原発周辺の町村では3・11から止まった状態だという。嘘やゴマカシから次々に問題が発生している実態を『フクシマ』はコントロールされているといえるのだろうか・・・？東電をはじめとする原発再稼動に動く政府に異議を唱え、産業の構造を省エネ型に移行しながら国際的な競争力を高めていければ、近い将来の成長戦略につながる取り組みになるのだろう。それらを目指すという

意思表示が大事ではないか。「風化されることのない様に福島の実状を情報発信していく」「原発はいらない。そしてNOを言える強い心を持ちましょう。」とは、住民代表の言葉である。『フクシマ』から『ふくしま』を取り戻す日まで、「棄民」から「希民」として胸を張り、普通の生活が出来る日まで交流を通じ応援したいと思う。

「餅つき交流」では、鶏肉の入った「浪江風雑煮」と豚肉の入った「庄内風雑煮」の食べくらべが行われた。地元生協と住民の皆様、ファームメンバーと二組に分かれて調理を担当し、八キロのもち米を三回に分けて餅つきをおこなった。三回目の餅つきではヨモギ餅をきな粉とアンコ餅にして振舞い好評だった。平日の開催で参加人数は少ないように感じたが準備した八キロのモチは完食となった。笑顔で食す住民の皆様との交流を通じ、人と人のつながりの大切さを痛感した。再生可能エネルギーや省エネも大事であるが人間同士のふれあいの出来る「交流」を大切に今後とも継続していきたいと思う。



ひなまつりには ひしもち

ひなまつりの時期がやってまいりました。
女の子の初節句を彩る脇役のひとつ、今回
はひしもちを紹介します。

桃、白、緑三色を使って表現した庄内協同
ファームの数ある商品の中でも色鮮やかな商
品のひとつです。

桃色は紅麴色素、緑は山形県産のよもぎを
使用し、それぞれの色を演出しております。

もちの原料は庄内協同ファーム組合員が栽培
したもので、もちろん山形県庄内産です。

ひな祭りで飾った後は、食べやすい大きさに
切って、お好みの食べ方でご賞味ください。
又細かく切って乾燥させ、三色のあられにし
て調理するのもおすすめです。

3月3日のひな祭りは、ひな壇に庄内協同
ファームのひし

もちをお雛さま
といっしょに飾

っていただけで

とありがたいで
す。ぜひ、宜し
くお願いします。



きな粉3兄弟

まめっこくん(きな粉)

あおっこちゃん(あおきな粉)

黒豆きな粉



庄内協同ファームの

商品で1年を通して取
扱っている商品をご存
知ですか？

定番のおもちと一緒
に昔から取扱っている
商品としてきな粉があ
ります。

原料の大豆を焙煎し、
それを製粉機にかけて
きな粉にするのですが、

この時大事なのは、い
かに丁度よく焙煎するかということです。煎りが浅い
と生っぽくなるし、煎り過ぎると焦げ臭くなるので、
火加減と職人の感覚が必要となります。

「まめっこくん」は昔からの主力商品のひとつでは
ありますが、そのきな粉にも今では兄弟がおり、青大
豆を原料にした次兄の「あおっこちゃん」と黒大豆を
原料にした三男の「黒豆きな粉」で、3品それぞれ違
うおいしさがあがり、原料の風味が失われないように大
事に大事に製造しております。

スタンダードにもちにかけて食べるもよし、牛乳と
混ぜてきな粉ドリンクにして飲むもよし。豆の栄養分
をそのまま取り込めるので、お好みの調理方法で食
べてください。

今後とも“きな粉3兄弟”をよろしくお願いします。

「庄内地域農林水産業若者賞」 いただきました!!! 高橋紀子

この賞は庄内地域の農林水産分野で活躍する40歳未満の若
者を対象に、地域の課題解決やその取り組みを顕彰することで、
庄内地域の農林水産業を振興発展させ、人材育成を促がすこと
を目的とした賞で、平成24年度に引き続き25年度で第二
回目の新しい賞です。このようなすばらしい賞に、わたくし高
橋紀子が受賞させていただきました(恐縮です)。山形県内
において先駆的にラズベリーやブラックベリーを栽培し、フルー
ツ加工や地域の商店街のみなさんと連携した商品開発(お酒
やお茶、ジェラート、ケーキなど)の取り組み、観光農園や学校
給食への供給が食育にも貢献していると評価していただきま
した。自分としては、子育てをしながら、なんとかしてラズベリ
ーを食べてもらいたくて、がむしゃらに突っ走っていたら、地域

の皆さんが応援してくださったという感じで、ただただ支えて
くださった皆様に感謝しかありません。まだまだ未熟者ではあり
ますが、庄内協同ファームの大先輩方をお手本にして、これか
ら農産を真剣に取り組み、いつの日にか次世代の若者を今
度は応援できるくらいになれるかなと思っています。



ペンリレー

徒然草

小野寺 貴紀

大山新酒・酒蔵祭り



鶴岡市の西部にあたる大山地区で毎年、新酒の時期に開催している、地元のお酒を思う

存分楽しめるイベント。酒蔵の入り口に飾られているスギの葉（穂先）を集めてボール状にした造形物は杉玉（すぎたま）という。日本酒の造り酒屋などの軒先に緑の杉玉を吊すことで、新酒が出来たことを知らせる役割を果たす。酒蔵めぐりでは、各蔵で作りたて



提供：大山観光協会

の新酒、名酒を試飲でき、毎年多くの行列で賑わいます。現在も「大山」の加藤嘉八郎酒造、「出羽ノ雪」の渡會本店、「栄光富士」の富士酒造、「白梅」の羽根田酒造の4軒の酒蔵がある。大山は、人口が少ない街ではあるのだが、この日ばかりはふだんは止まらない特急「いなほ」がこの日は上下各1本、最寄りの羽前大山駅に停車するほどです。

例年に比べると暖冬で雪も少なかったが、まだまだ道路には雪があり、寒い中で飲む冷酒やぬる燗は体の中からじわじわと温めてくれる。昔は、たくさんあった酒蔵も減反や時代の変化で減少している中での新酒イベントは実際作っている作業場も見学することが出来、酒造りに重要な湧き水も試飲出来るなど、様々な工夫がされている。お酒が飲めない人に対しては特設会場にカクテルコーナーや甘酒などの試飲もできるようにになっている。

私は、酒米でしかお酒は出来ないと思っていたのですが、今ではつや姫やはえぬきのお酒も造られているそうです。一度山形の地元を出て他県に就職した私は、こういった地元のイベントに行く機会が少なく、是非とも参加し

てみたいと思っていました。いろんな種類の日本酒を利き酒も兼ねながら飲むお酒は造った人の気持ちがあるまま映し鏡のように出てくるような感じがしました。

今、この歳になって地元鶴岡の素晴らしいさがわかった気がします。普段はなかなか昼間から日本酒を飲み歩くことは出来ませんが、農閑期であるこの時期に鶴岡のイベントを見てみるのも楽しいものです。もう一か月もすると雪が解け、土が顔を出し始めます。今年は雪が少なく、水不足が懸念されますが、良い一年になるようにそろそろ体を動かそうと思います。

「働く農機具」トラクター

農作業に一番なくてはならない存在といえばこのトラクター。

田んぼの代かきや畑の耕運はもちろん、冬でもラッセルをつけ

ば除雪機に早変わり！キャビンの中は冷暖房完備で音楽を聴きながら快適農作業もできますよ！



あとがき



庄内の雛祭り飾る際に無くてはならないアイテムのひとつに「雛菓子」という他の地域では見られない伝統のお菓子があります。

鯛、鯉の切り身、筍、梅など春を感じる食材でお菓子職人が競って腕を振るい本物そっくりに作りお雛様に飾ります。今ではサクランボ、ラ・フランスといった果物もあり見て楽しく、食べて美味しい雛菓子です。

子供の頃はお雛様が終わると兄弟で競って食べていました。いろいろな形がありますが、基本的には中にアンコが入っていて甘く何を食べても味は一緒です（笑）。

今の雛菓子は当時より甘さは抑えてありますが懐かしい味がします。

お雛様が過ぎると春の訪れを感じる日が多くなっています。

（銀）

