

庄内協同ファームだより

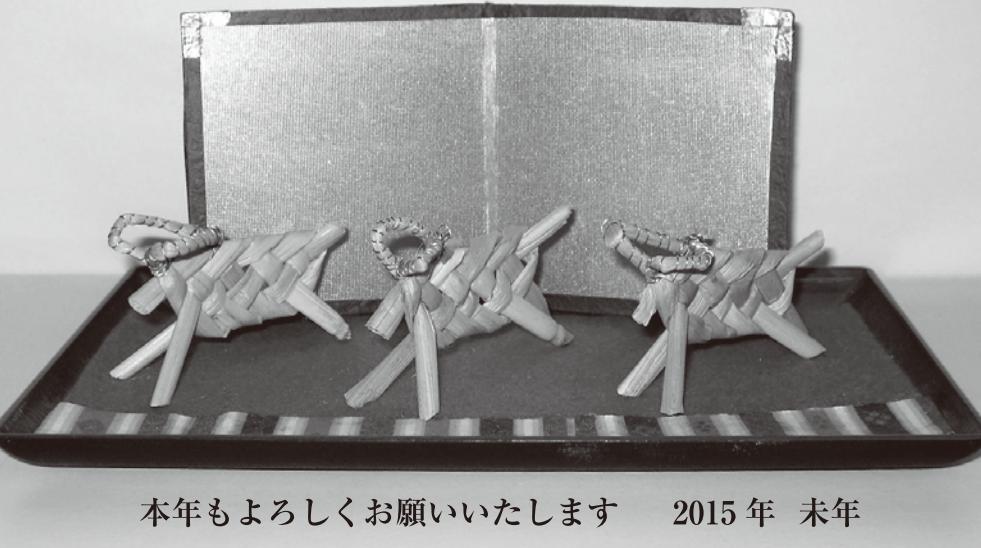
No.154 2015年1月号



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.shonafarm.com>

明けましておめでとうございます



本年もよろしくお願ひいたします 2015年 未年

例年になく寒さの厳しい冬に入り、ペンをとつていつも今なお吹雪をも伴う強風が荒れ狂っております。私共が営む農業とは自然の影響の中で営農に携わる業種で、私自身農業に就いてから45年も過ぎ去ろうとしております。しかしながら、毎年同じ結果はなく、良かつた年、ひどかつた年と天候に振り回される生活になっています。

今までそしてこれからも、私共庄内協同ファームの生産物、製品をご利用いただいている多くの方々には感謝申し上げます。安全、安心にこだわった農産物で

くためには、農産物を作り、売つていかないと成り立ちません。ましてや、安全安心を謳う私共にとって、

無農薬の栽培や有機生産資材等において通常よりも高い費用が発生いたします。その後、出荷物に対して商品価値のため、生産過程のロスが発生いたします。それらを経て、お客様の皆様にご利用いただくこととなります。皆様がこのような私たちの生産活動を支えてくれております状況に甘んじることなく今後もよりよい生産に頑張って行きたいと庄内協同ファームの一員として思っています。私たちが生涯農業を営む上で何が必要か。当たり前のことかもしれませんのが、それは「健康」です。健康第一で過ごしてゆけることが何より大切なことなのですから。

さて今年はいつたいどのようなことが待ち構えているのでしょうか？



昨年6月にリニューアルオープンした鶴岡市立加茂水族館

新年のごあいさつ



代表理事
小野寺 喜作

白鳥が舞い降り、遠く月山・鳥海山の雪化粧が徐々に麓まで到達し、今は一面銀世界の庄内平野になりました。時の流れが年々早く感じるのは年齢のためだけなのだろうか。1年を振り返ってみると、実に様々な方々からお世話になりました。そして

何とか継続してこれたことに感謝を申し上げます。特に法人設立25周年記念事業に際しては多くの方々からお祝いと励まし、期待の言葉をいただきありがとうございました。佐高信氏の記念講演、祝賀会、ピンバッジ作成、Tシャツ作成、記念誌(未来につなぐ)発行など1年をかけての準備を組合員・職員各自がそれぞれの役割を發揮し実施することができました。至らない点は多くあったかとは思いますが、世代交代を進める上でもよかったです。

異常気象が連続する中でしたが、枝豆・庄内柿は、豊

作でした。水稻は、種まき・育苗・田植と天候にも恵まれ、生育も順調に推移し、大豊作が予想されましたが、結果としては平年並みの品質・収量となり、雹やカメムシの被害が一部で発生し個人差・品種間差が大きい年でした。消費税アップ・運賃・電気料・各資材の値上げ等は生産コストを押し上げ、米価の下落、消費低迷などで厳しい経営状況にたたかれています。

一方、東日本大震災から3年が過ぎても仮設住宅でいまだに生活をおくらなければならない状況があり、原発事故による放射能汚染の心配も続いている。

産直産地として有機栽培や農薬を極力使用しない栽培でここ庄内平野の豊かな自然環境を大切に、安全とおいしさを求めて農産物や農産加工品の生産に励む一方で、その価値を伝えていくことの必要性を感じます。情報があふれる中ほんまもんが何なのか。本当に大切なものは何なのか。産直の原点である「顔の見える関係」を大切に私たちの役割を果たし共に協力しよき年になるようにならねば。

庄内産直ネットの活動が 山形県知事賞を受賞しました

庄内産直ネットワーク代表 大瀧慶一

明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、抱負も新たに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は、25周年記念にご案内をいただき庄内協同ファームの足取りと、未来への期待、感銘と楽しい語らい、素敵な時間を過ごさせて頂き、有り難うございました。

このことがあって間もなく、県の農業技術普及課より、先に推薦を受けていた、エコエリアやまがた推進コンクール(有機農業)で、最高賞の知事賞決定の知らせが入り、11月20日に、文翔館にて、皆さんを代表して受賞を受けてまいりました。「法人とJAの連携が育む有機米産地」のタイトルで、庄内産直ネットワークの12年間の活動と有機米生産の拡大が評価されたものです。

組織結成のきっかけは、平成15年、当時の首都圏コープ事業連合と(株)GPSより働きかけがあり、産直交流と地域環境活動を担う組織として、庄内協同ファームと庄内たがわ農協、消費地の、埼玉県の生活協同組合ユウアイコープ(現在パルシステム埼玉)で設立し、この年に、5月の田植え、9月の稲刈交流で始まり現在に至っています。また7月には産地公開確認会を行い県内外から120人ほどの参加があり、ある程度の評

価もあり無事終えて安堵した思い出があります。三年目の17年に、環境創造型農業推進会議を立ち上げ、有機米生産の推進と研修、田んぼの生き物調査に取り組み、谷口吉光先生、岩淵成紀さん、宇根豊さん、金子美登さん、東北大の伊藤豊彰先生、等講師に全国から講演に来ていただきました。このことや多くの面で庄内協同ファームの人脈と、ノウハウのおかげで今があると思います、本当に感謝です。また、一回目の交流事業のために、2月に現パルシステム埼玉の小林理事が来られ、吹雪のなか現地と行程の確認をつぶさに回ったことが思い出されます。

またここまで庄内のコアフード米が拡大したのも、県の良食味米つや姫のデビューと同時に、有機米に優先配布を受け、全量つや姫で取り組めたことも大きいと思います。コアフード米の販売が伸びない中で、増量お願いされている状況です。コアフード米でさらに良食味のお米をお届けするよう取り組みたいと思います。「良食味米つや姫」にも感謝です。第13回の産直ネット総会で皆さんとともに祝いたいと思います。皆様のご支援と多大なご協力ありがとうございました。これからもよろしくお願ひいたします。



商
品
紹
介

いぶしたくあん

赤かぶ漬け

庄内協同ファーム 豆加工品

私は夫の良き重石？

12月早々に降った雪に慌てた。畠には未だ三分の一位の大根が、残っていたから、このまま収穫できず雪の下に埋もれてしまうのではないか危機感があつた。これまで幾度となく、積

雪のため全部の大根を収穫できぬ年が何度もあった。

「なんか近年、雪が降るの早いぜのう」といながら、早い雪に急かされもくもくと作業する夫に感謝。30アールの大根畠に、軽トラックを乗り入れ収穫、自宅裏のハウスの中で洗浄、結束、乾燥の一連の作業を夫はほぼ一人でこなす。

二年前から種子消毒剤不使用の「寒仕込み」という品種に変更した。お酒の名前みたいだが色白で容姿端麗のべっぴんさんだ。風は追い風。肌を刺す北風が一週間も吹けば干し上がる。

「いぶしたくあん」は桜の木で昼夜燐製して洗双糖、赤穂の天塩、ファームの米糠で漬け込む。「紅花たくあん」は、農薬不使用の紅花で自然の色を出し、同じように糠漬けにする。重要なのが重石。一般的に、干し大根の三倍の重さの重石が必要といわれている。がつちりと重石を乗せ、五日位で漬け汁が上がつたら半分の重さにするのだが、そのタイミングやコツを、やつと最近になつてわかつてきたようだ。

私の夫の良き重石かも。

グループのメンバーと、より良い物作り日々努力していくますので、宜しくお願ひします。

五十嵐ひろ子



赤かぶ漬をはじめたのが2007年で、試作を何度かやつてサンプルを出したのがその年であったと思います。2008年に初めて本格出荷をしている。それから今年で7年目になりました。きっかけは故富樫善之君の赤かぶ漬を継承するものでした。漬物としては富樫君の赤かぶ漬は浅漬けに近くピクルスという位置づけでしたが、私の赤かぶ漬は酢も砂糖も多く入れた置き漬に近い物でした。今になって周りには私のような赤かぶ漬はもうありません。みんな浅漬け風になってしまいまして。漬物は「箸休め」と言われて食卓を豊かにするけれども、なんでもいいものになつてしまいがちでそんな時どうしたら漬物に箸が行くのかを考えたりします。酢を使った漬物はそんな多くはないと思いますがこの赤かぶ漬は酢、洗双糖、天塩のシンプルは漬物です。パリパリとした食感と甘酸っぱさで食欲が出てきま

す。酒の肴にもなります。是非食べてみてください。

佐藤清夫

一般的には、大豆きな粉が知られていますが、ここ庄内地方できなこといえば、青大豆を使つたあおきな粉がスタンダードです。こちらの地方では江戸時代から青大豆できな粉を作つていたようです。あおきな粉推しというわけではなく、皆さんにはそれぞれのきな粉の色と味を試していただきたいです。

一方、元気豆ですが、これから節分が近くなつてきます。そのときにはぜひ「元気豆」を使つてみてはいかがでしょうか。最近では豆まきをする家庭も少なくなつてきましたが、この元氣豆を昔ながらの豆まきに使用するもよし、そのまままで食べてもらうもよし、お好みのやり方で楽しんでいただけたらと思います。

庄内協同ファームの豆加工品をどうぞよろしくお願ひします。

赤かぶ漬をはじめたのが2007年で、試作を何度かやつてサンプルを出したのがその年であったと思います。2008年に初めて本格出荷をしている。それから今年で7年目になりました。きっかけは故富樫善之君の赤かぶ漬を継承するものでした。漬物としては富樫君の赤かぶ漬は浅漬けに近くピクルスという位置づけでしたが、私の赤かぶ漬は酢も砂糖も多く入れた置き漬に近い物でした。今になって周りには私のような赤かぶ漬はもうありません。みんな浅漬け風になってしまいまして。漬物は「箸休め」と言われて食卓を豊かにするけれども、なんでもいいものになつてしまいがちでそんな時どうしたら漬物に箸が行くのかを考えたりします。酢を使った漬物はそんな多くはないと思いますがこの赤かぶ漬は酢、洗双糖、天塩のシンプルは漬物です。パリパリとした食感と甘酸っぱさで食欲が出てきま

す。酒の肴にもなります。是非食べてみてください。



庄内協同ファーム 写真で見る 2014年



あいコープふくしま
ボランティア



田植え交流



あとがき



鳥海山を始め山々にも雪化粧。ここ庄内平野にも雪が深々と降り積もり、年の瀬の足音も聞こえ、新たな年を迎えるのに大忙しな季節になりました。
もういくつ寝るとお正月♪♪

日本の正月と言えばお餅を食べますが、一般的に関東圏含む東日本側では「切りもち」、西日本側では「丸もち」で主流の形状が明確に地域で異なっていました。しかし、ここ庄内地方は周囲が「切りもち」文化の中に何故かボツンと「丸もち」文化。これには江戸時代の北回り航路により西側の京文化が持ち込まれたことが深く影響していると言われます。

でも、何故お正月にお餅を食べる物なのでしょう?調べてみるとお正月に餅を吃るのは、平安時代に宮中で健康と長寿を祈願して行われた正月行事「歯固めの儀」に由来しているようです。餅は長く延びて切れないことから、長寿を願う意味と年神様に供えた餅をいたたくことで、一年の無病息災を祈る気持ちが込められているようです。

そんなお餅ですが今年も美味しく搗き上がりました!我々の作ったお餅是非一度ご賞味あれ~!
長寿で無病息災になれるかもしけないですよ!?(笑)

(白)