

庄内協同ファームだより

No.157 2015年11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



庄内地方の秋の名物「芋煮会」

ある秋晴れの澄んだ朝の空の下、通勤途中にまっすぐに伸びた農道の一本道を通る際、フロントガラス越しに鳥海山が真正面に見える。

「お前はいつも変わらないな」自分よりはるかに高齢で言わば神のような存在にお前と呼ぶのはおこがましいが、澄んだ空気をフィルタにしてみる山の姿を見て、そうつぶやいた。

正確に言えば四季折々の色の変化はあるかもしれない。だが、そこにそびえ立つその凛とした姿は変わることはない。自分がちっぽけなことや悩んでいたとしても、その山の雄姿を見ただけで、まるで自分を励ましてくれるように思える。小学生の頃、宿題の風景画で鳥海山の絵を画いたことを今でも覚えている。それくらい庄内を象徴する山としてその場所にドスンとかまえている。

でも、この庄内平野を人が存在する前から見下ろしていた鳥海山からしてみれば、今の庄内平野がどのように見えているのだろうか。庄内平野が豊かな水田地帯と知られてどのくらい経つかはわからない。鳥海山が存在している年月からみれば、庄内地方が農地として見えている時間はほんの一瞬に過ぎないのかもしれない。

変わらないでいるということは素晴らしいことだ。特に故郷の風景や文化などは変わらないでいてほしいと思う。しかし、人において又社会においては変わらなければいけない時がある。変わる事が良しとされる風潮があることも確かだ。

TPPで農産物のことが話題になっている。いわゆる聖域と呼ばれる農産物5品目の中で、米に関してはそのことに従事しているものとしては非常に関心の高いことである。TPPについては色々ニュースになっているので説明しないが、このTPPによって有数の穀倉地帯のひとつである庄内平野の風景が変わるかもしれない要素をはらんでいる。

これから世界競争に勝ち抜くために農民が農民で居続けることができるのか。少子化、新規就農者の担い手の問題、高齢化社会に社会問題がそのまま農業に重くのしかかる。我がファーム組合員の若手といわれる年齢層も自分と同じ又はその下のアラフォー、アラサー世代だ。我々の肩に日本の農業の将来が懸かっているのは分らないではない。だが、これからの時代は農業に従事する人が減少する中、おかしな話だが農家だけでは農業を維持することは難しいと思える。政策は世界的競争力を持つ力のある農家を作ろうとしているが、後継者がいない農家や面積の少ない農家はやがて淘汰されるだろう。極論を言うくと、農家がなくなれば農地は失われ、この庄内平野の風景も変っていくだろう。このどかな田園風景を維持していくためには、日本の農業を維持しなければならないという決意を持った仲間が必要なのだ。それは農家だけではなく、応援してくれる消費者、政府の協力も必要だろう。

いつも変わらずにそこに有り続ける鳥海山のようにいるためには、人は変るべきなのか又は変らざるべきなのか。人生の問いのようなことを考えながら、会社や車を走らせた。

そんなちっぽけな自分の悩みなどお構いなしに、鳥海山はそこに「山」としてあり続ける。

(※標高2,236m、山形県と秋田県の県境に位置する活火山。出羽富士とも呼ばれる)

今野昭史

稲刈り交流を終えて

富 樫 俊 悦

9月26日に毎年恒例の取引先生協の皆さんとの稲刈り交流が行われました。五月に田植え交流した稲は金色でピカピカの稲穂を重そうに垂らして今か今かと刈り取りを待っておりました。しかし、前日から雨が続き当日も午前中は雨が降りましてカッパを着ての仕事かなと思っていたところ、ありがたいことにお昼からは時折陽が差す曇り空となり、快適に作業することができました。参加者は生協組合員が15家族36名、その他に生協職員やこちらの職員と生産者が35名、合わせて70名を超えるにぎやかな稲刈りとなりました。

今回は私が交流田担当で田植え後から管理してきましたが、みんなで手で植えたところのほうが田植え機で植えたところよりも明らかに生育が良いのが面白いなあと感じていましたので皆さんにそのことを伝えました。



実際に鎌で刈り取ってみても一株一株がずっしりと重く「株が大きい。」「重い。」との声がたくさん上がっていました。

また、例年は30分ほどで刈り終る面積で物足りないという声もありましたので、今年はたっぷり刈り取ってもらいました。さすがに最後のほうは皆さんの顔にも満足感（疲労感？）が見て取れましたが最後まで一生懸命やっていただき一時間ちょっとで終了しました。

杭掛けした稲は陽の光と風でしっかりと乾燥しましたので、もうすぐ取り入れる予定です。



イベント開催のご案内

庄内協同ファームは今年も様々なイベントに出展します。当日はお餅をはじめとする庄内協同ファーム自慢の商品の試食販売も行います。消費者の皆様とお会いできるのを楽しみにしておりますので、ぜひお越しください。



10月31日(土)	10:00-14:00	茨城県守谷市本町281 1階催事スペース
11月1日(日)	9:30-16:30	東京都千代田区日比谷公園1 日比谷公園噴水前広場・第二花壇・にれのき広場 (土と平和の祭典)
11月3日(火)	10:00-15:00	山形県山形市平久保100 山形ビッグウイング (山形オーガニックフェスタ)
11月7日(土)	10:00-14:00	東京都八王子市南大沢2-26 南大沢中郷公園
11月8日(日)	10:00-14:30	埼玉県さいたま市中央区新都心8 さいたまスーパーアリーナ展示ホール
11月21日(土)	10:00-14:00	栃木県小山市大字向野187 小山総合公園第3駐車場
11月29日(日)	10:00-14:00	福島県郡山市南2丁目52 ビッグパレットふくしま多目的展示ホールA



庄内協同ファームのお米

「ゆめぴりか」、「にこまる」、「さがびより」、「森のくまさん」等々今各地で特A米とよばれる食味の良い米が流通している。コシヒカリが全国の主流になり久しいが、コシヒカリに追いつけ、追い越そうと各県で品種改良が進んでいる。山形県では、「つや姫」がコシヒカリを超える食味の米としてブランド化戦略を進めている。生産者を限定し、特別栽培以上の栽培で、米

のタンパク値を低く抑え、基準をクリアしたもののだけが、「つや姫」として出荷されている。吉村山形県知事自ら、PR、トップセールスを展開しており、知名度、評価も高まってきた。庄内協同ファームでは、うるち米生産の半分以上つや姫が作付されている。その中で有機栽培が多くを占めている。今年も春先から、天候に恵まれて収穫することができた。山形は災害もなく秋をむかえることができたが、各地で収穫を前に水害が発

生しており、多大な被害が出ている。同じ農家として心が痛むばかりだ。収穫をむかえるまでは、有機栽培のたんぼでは、田植え後から、害虫、除草、獣害との戦いがあつたが、おいしい米が収穫できた。一年間の苦労、天候に感謝したい。



一年の大地と天気恵みを皆さんも味わっていただきたいと思ひます。
生産者 小野寺 彰

庄内協同ファームの

お餅

秋も深まり、肌寒い季節になると恋しくなるのがぷっくり暖かいお餅ですね！

庄内協同ファームの定番白切り白丸餅は、必要最小限のお水しか使用せずに製造していますので、コシ



が強くとても良く伸び、ほんのりと甘みがあります。見た目では分かりにくい特徴ですが、一度食べたらその味の違いに気付くはずですよ！

そして、白餅に負けないぐらいの人気商品となっているのは玄米餅です。元々はお客様のリクエストで試作をして誕生した商品なのですが、玄米特有のぷちぷち感が表面に出て、つやつやのお餅にならずごめんなさい…。と失敗作を

お客様にお送りしたところ「こんな美味しいお餅は食べた事が無い！ぜひこの玄米餅を作ってください！」とお客様に励まされヒット商品に成長しました。玄米はミネラル成分が豊富でお肌やお通じにも良い効果が期待できます。お鍋の季節はキムチ鍋に焼いた玄米餅を入れると、出汁が良く染み込んで、とっても美味しいですよ！

今年もお天道様とお客様と三人四脚でおいしいお餅を作りますので、どうぞご賞味くださいね！
生産者 高橋直之

NORI'S キッチン



小野寺 紀允

農家レストランを
きりもりする若旦那



◎きな粉のパンナコッタ(8人前)

(材料)

牛乳 300ml
生クリーム 200ml
グラニュー糖 47g
粉ゼラチン 7g(粉)
庄内協同ファームのきな粉 大さじ1

(作り方)

1. 牛乳、グラニュー糖、ゼラチン、きな粉を混ぜ、60℃程度まで鍋にかける。
2. ある程度温度が下がるまで放置。
3. 茶こしで濾し、氷水で冷やしなが、生クリームを混ぜる。
4. きな粉が沈まない程度の硬さになったら型にいれる。
5. 冷蔵庫で3時間程度、冷やし固める



ペンリレー 徒然草

佐藤 喜美

〜一日でも長く健康に〜

今年も暑くて忙しい夏が過ぎ、朝晩は肌寒いくらいの気温となり、さわやかな秋空の下、先陣の白鳥が新米の落穂を喰む光景が見られる季節がやってきました。

さて、私は、20年前にJAの福祉課が高齢者福祉事業の一環として立ち上げた助け合いの会「けさらん愛愛サービス」の協力会員です。私の住む地域も核家族化が進み、独居老人も少なくありません。農閑期になる十月下旬か



ら翌年二月下旬頃まで月に一度の割合で行事が計画されています。毎年十月中旬には収穫感謝祭、芋煮会をはじめ、中でも今年第十七回になるミニデイサービス 元気に暮らそう! 「いきいき教室」が盛大に開催されます。健康講話、健康体操、アトラクションと内容は盛り沢山、私たち協力組合の手作り弁当に舌鼓をうち、なかなか同じ地域に住んでいても顔を合わせることも少なくなつた人達と交流し楽しい一日を過ごしていただきます。私も還暦を過ぎ若い頃には考えられない腰痛に悩

「働く農機具」

色彩選別機

色彩選別機は白米や玄米から石やガラス等の異物や未熟な着色米、害虫被害米を光センサーやカメラで瞬時に見分けて、空気で吹き飛ばして取り除く機械です。収穫した玄米をこの機械を通すとあら不思議! あっという間に綺麗なお米だけに選別されて出てきます。より高品質のお米を生産するには必要不可欠な影の立役者です。



まされています。これから確実にやってくる老いに一日でも健康で過ごせれば幸いと思う今日の頃です。



あとがき



「栗がいっぱい落ちてくるから手伝って〜!」と裏庭から母の声。今年はたくさん実をつけてくれた栗の木を、長い物干し竿でバンバン母がたたき、下で待ち構える私はイガ栗に逃げ惑いながら、なんとかバケツ2杯程収穫することができた。甘みが増すように日向に2日干すと、次は祖母の出番である。水に一晩つけておいた栗の鬼皮をコッコツと1日かけて全部剥いてくれた。最後は私が重曹でアク抜きして、渋皮煮を作る。仕上げにブランデーを加えるとちょつとリッチな味わいになる。こうして、拾う母と剥く祖母、煮る私、3世代が分業してようやく栗の渋皮煮が完成する。そして3名それぞれが、「自分が作ったんだ! 我が家の栗で!」と少しだけ鼻を高くして、一斉に親戚友人に配るのである。家族の口に入るのはほんのわずかで、ほとんどがおすそ分けで消えるのであるが、私たちの顔は、自分で作ったものをおすそ分け出来た充足感でいっぱいである。

これは、今巷で流行っている「ギフト経済」というヤツか? いやいや、ずっと前からおすそ分けの物々交換は自分の生活の中で当たり前に続いていた習慣。貨幣経済で見失ってしまった、お金だけでは手に出来ない幸せを今年もじっくりと味わう秋の味なのでした。

(苺)