

庄内協同ファームだより

No.158 2016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.shonaifarm.com>



国宝の羽黒山五重の塔

新年明けましておめでとうございます。
昨年は春から好天が続き、農作業も順調に進み、作物の生育も良いスタートをきることができました。全体的に高温多照で、梅雨入りも遅かったため、雨の少ない年だったように思います。8月中旬までの稲の成長は急ぎ足で進みましたが、お盆を過ぎてからは、やや気温も下がり、じつくりと登熟を重ねました。その後の登熟期の台風の影響で、地域によっては作物に影響がでたようですが、大きな被害もなく、なんとか乗り切ることができました。

心していただくとともに驚きました。思い返してみれば、去年は耐震偽装に始まり、排ガス、杭打ち、不正経理と、偽装企業がトップニュースに軒を連ねました。農業分野に於いてもこのようなことが起こってしまい、憤りと不安を抱えたままの年越しとなりました。

有機栽培とは農薬も化学肥料も使わない栽培のこと

とで、私たちはアイガモや除草機、紙マルチなどを使って除草に取り組んできました。有機栽培にとって有機肥料は、良い土、良い作物を作るために不可欠です。このようなことが繰り返して起きないために、私たちも常に注意深くなければいけません。有機農業推進法が制定されて、今年で10年。これまでの追い風を逆風に変えないためにも今まで以上に頑張っ



私達が丹誠込めて、
おいしいお餅を作っています。

新年のごあいさつ



代表理事
小野寺 喜作

遠く月山・鳥海山の雪化粧が徐々に麓まで到達し、田んぼのあちこちで白鳥が落穂ひろいをし、やがて白一色の庄内平野になる。1年を振り返ってみると、2月には庄内産直ネットワークとして農林水産省主催環境保全型農業推進

コンクール有機農業部門で最高賞の農林水産大臣賞をいただきました。これは今までに支え、応援していただいた消費者の皆様と共に歩んでこられた結果だと思い、感謝しております。8月に庄内協同ファーム通常総会後の理事会で代表理事をもう3年担うことになりました。理事7名中4名が若手後継者になり世代交代を徐々に進めることが私の役割と認識しております。

2000年有機農産物認証の取得以降、農業といえども栽培方法によっては環境に負荷をかけるとの認識で化学肥料や化学農薬の削減に努めてきました。枝豆部会では有機栽培を原則に栽培出荷をし、米部会では50%ほどが有機栽培（無農薬栽培含む）になり、有機以外の栽培も無化学肥料で農薬も除草剤1回（2～3成分）殺虫剤0～1回（ネオニコチノイド農薬以外）と特別栽培の中でも無農薬に近い栽培をしています。有機圃場は無農薬栽培を継続して2年目から転換期間中

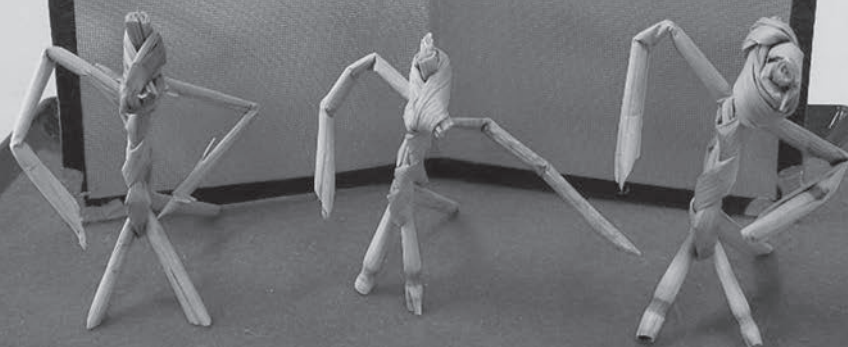
有機、そして3年目から有機認証圃場になります。有機を継続することは除草等大変なことが多くありますが命ある農産物を作る、環境に負荷をかけない、豊かな自然を残すこと、そして何よりは有機農産物を理解し喜んで食べてくださる方々の支えが有機栽培を継続する原動力です。

しかしながらここ庄内でも有機栽培や有機農産物への認知はまだまだ低く、無農薬では栽培できないと思っている農家が大多数です。無農薬栽培のほうが有機栽培よりもランクが上と認識している例もあります。無農薬は栽培期間だけが無農薬でありその前後に農薬を使用する例もあります。一方有機栽培は無農薬栽培を継続しないと有機にはなりません。有機栽培を継続することが環境に一番良いと考えます。有機で継続してきた圃場からの有機農産物が命あふれるほんものの農産物と考えます。

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んでいきたいと考えます。そして、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ものが何なのか。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」を大切にしていきたいと思います。今年もよろしくお願いいたします。

明けましておめでとうございます

本年もよろしくお願いいたします
2016年 申年



玄米おこし 三色ぽんちゃん

「玄米おこし」をお
買い上げいただきまし
て、ありがとうございます。
ます。

お客様の「くず
れやすい」、「袋を開け
ると一気に食べちゃう
の」とのお声をいただ
きます。お褒めの言葉
と承ります。

「玄米おこし」のお
米は、有機質の肥料の



みを使い、合鴨と私が除草して農薬を使わずに栽培
しています。おこしを作る前に「ポン菓子」にしま
すが、その時になぜか、我が家のだけが膨らみが多いよ
うに感じます。また、「原料の水あめ」の分量も変え
て、できるだけ柔らかな「おこし」に。小腹のすいたお
子様のおやつや、お年寄りのお茶のお供に、今までに
ないおこしにしています。その為に、少し崩れやす
いのではないかと思います。

また、沖縄産の黒糖の美味しさも「袋一気に食べて
しまう」手助けをしているのではないのでしょうか。

尚、「一口サイズの小袋商品」も始めました。

これから、お雛さまの時期になりますと「三色ぽん
ちゃん」という商品も出てまいります。合わせて宜し
くお願い申し上げます。

生産者 皆川裕一

いぶしたくあん 紅花たくあん

冬の庄内協同
ファームの商品に
「たくあん」があ
ります。

今回は「いぶ
したくあん」と
「紅花たくあん」
の2商品の紹介
をいたします。

これらのたく
あんは庄内協同
ファーム生産者を含んだ「栄手作りグルー
プ」という5人のメンバーで製造しており
ます。

原料の干し大根は農薬を使わずに栽培
したものを使用しております。

まず、いぶしたくあんは、干し大根を桜
の木で1昼夜燻製してから天塩と洗双糖
で糠漬けにします。

紅花たくあんは、色付けに県内産の紅花
を用いており、鮮やかな黄色に紅の花びら
が舞い、見た目にも美しいたくあんです。

これからの寒い冬にご飯のお供や酒のお
つまみとして、ご賞味いただければと思いま
す。どうぞ宜しくお願いします。

生産者 五十嵐ひろ子



NORI'S キッチン



余ったお餅を使った触感を楽しむサラダレシピ！
正月料理に飽きてきた頃にオススメ！
揚げ餅は、揚げたてがサクッと美味しいので
お早めに！
また、汁物に浮かべたり、砂糖醤油と絡めたり、
なんでもOK！

◎揚げ餅の水菜サラダ (2人前)

(材料)

- ・お餅 2個
- ・揚げ油 適量
- ・水菜 1/2束
- ・パプリカ(赤・黄) 1/8ずつ
- ・鶏ももの塩こじハム 1/5カット
- ・ドレッシング 醤油大さじ1、レモン汁大さじ1
- ・ごま油 大さじ2



(作り方)

1. お餅を5～10mm角にカットし、ざるなどに
広げ、パリパリ乾燥させる(1晩以上。より
乾燥したほうがパリッと仕上がる)
2. 鶏ももは、塩麹に数時間漬けたものを20分
ほど蒸し、一晩冷蔵する。
3. ①のお餅を油で揚げる。
4. 水菜、パプリカ、鶏ももを適当に切り、お皿に盛りつける
5. お餅をのせ、ドレッシングをかける
6. ごま油を熱し、熱いうちにサラダにかけて、完成！



小野寺 紀允

農家レストランを
ぎりもりする若旦那

庄内協同ファーム 写真で見る 2015年



体重管理の大切さは十分理解しているつもりだが、食欲には勝てない。我慢してストレスが溜まるのが一番良くない！と勝手に自分に言い聞かせ、今日もお餅を食べようと思う。まずは元気な赤ちゃんを産むことが今年の最大の目標であり、もう1つは庄内のおいしい物をたくさん食べさせ、私のような食べることが大好きな子に育てていきたい。(紅)

(笑)
体内は食の都で、お米をはじめ、農産物や海産物等のおいしい食べ物が1年中食べられる。今の時期だと庄内協同ファームのお餅や干し柿を食べ、体がぐんぐん成長している。
庄内は食の都で、お米をはじめ、農産物や海産物等のおいしい食べ物が1年中食べられる。今の時期だと庄内協同ファームのお餅や干し柿を食べ、体がぐんぐん成長している。
だが、今年はずっと違った年になりそうだ。私事であるが、今年では様々な育児書や情報が飛び交い、この6年で随分変わったように思う。しかし、妊婦の体重管理だけは今も6年前もとても厳しい。

新年を迎え、必ず話題にあがるのが「今年の抱負」。友人達とお酒を飲みながら抱負を語り盛り上がるのだが、毎年といって言いほどその一時だけで、目標を達成しないまま1年が過ぎてしまっている。

あ
と
が
き

