

庄内協同ファームだより

No.162 2016年9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>



枝豆収穫作業

お盆も過ぎましたが、まだまだ残暑は厳しく夏の日は続いております。稲の出穗も終わり、稲穂が徐々に頭を垂れ始めてきています。

今年の稲の生育としては、特に大きな災害もなく、順調に生育しております。このまま何事もなく行けば良い感じのお米が出来上がると思います。ただ、昨年は同じように順調に育っていたのですが、8月末に台風の影響で大風が吹き荒れる悪天候が数日続き、葉先が強風の影響で枯れてしまい、実の登熟に影響が出てしまったので、まだ油断は出来ません。お米は刈り終わるまでが勝負！

気が付けば自分も就農して早12年。一年一年毎年違う天気や条件・問題に四苦八苦しながら日々追われるようになります。歳も40に手の届きそうな所にきて、一般的の社会では中堅の働き盛りと呼ばれる年齢になりましたが、農業の世界ではまだまだ新米。尻の青い若造です(笑)。若手農業後継者の集会などに参加する際も自分が若手を名乗つて良いのかなあーと思う時もありますが、実際参加してみると自分の方がはるかに若輩だつたりします(笑)。

私の集落でも高齢化が進み、実質的に若手と呼ばれるのは私一人のみ…。今はまだ何とかなっていますが、今も頑張っている主力の親世代(普通の会社ではとっくに定年を迎える)が年齢的・体力的・気力的にもリタイヤするであります。人が少ないと(言うかそもそもいない)のでどうしても一人一人の負担が増える分、省力化効率化を進めようとしていますが、それもいざれ限界があります。根本的な解決策は無いかと先を見据えて色々と考えてはいますが、日本全土が少子高齢化社会に突入しているとはいえ地方の農村ではそれがさらには顕著だと実感しています。

とかく、農業の現状や将来の事を話題にするとき、中々暗い話ばかりで明るい話は上げられることが少ないのですが、そうそう悲観してばかりもしてはられません！確かに厳しく、樂觀視はできない状況ですが、農業とは人々が生きていく上で欠かせない食を作る職業。人々の命に関わる大切なものをつくり届ける仕事だと思います。

そして、今は中々見えずらくなっている消費者と生産者の距離を縮めることで、「お互いの顔が見える関係」を作り上げる事が両者にとって最善の事だらうと思っております。さてさて、色々悩むよりまずは収穫の秋はもうすぐそこ…！

今日も一日頑張らないと！今年も美味しいお米が出来ますように…！

あいコープふくしま 庄内浜ツアー

石垣忠彦



「ただいま～」「おかえり～」の挨拶で始まる「あいコープふくしま庄内浜ツアー」が7月29～31日に行われました。交流が始まり今年で5年目になります。今回の参加者は55名で、あいコープふくしまでも大好評の行事で年々希望者が増えて抽選にしなくてはならないとの事。迎える私達にとっても有難く、楽しみにしている行事です。

初日は天候に不安がありましたが当日梅雨明けと言う幸運があり暑い日となり安心しました。さっそく子供達は海水浴です。海ではしゃぎ回る姿、休憩では枝豆、スイカ、メロン等を美味しそうに食べる顔に心を癒されました。

夜の交流会ではあいコープふくしまの組合員さんと直接話すことが出来、何気ない会話に盛り上がり楽しいひと時を

すいか
おいしい～ね!



過ごせました。

2日目は加茂水族館の見学から始まりました。最大の見どころは世界最大級5メートルの水槽にクラゲがいること。またクラゲの展示数が50種類以上で世界的にも有名な水族館です。私自身3回目でしたが赤や青のバックライトを背に優雅に泳ぐクラゲの姿は幻想的で何度も感動します。その後海水浴となり砂に埋もれる人、ずっと海で泳いでいる人、のんびりテントで海風に当りながら過ごす人等々思い思いに楽しんで満喫している様子でした。

3日目は枝豆収穫体験と組合員の佐藤和則さんの圃場にあるビオ・トープでの生き物観察を行いました。ビオ・トープ構想と製作に3年を要し完成してから今年で5年目になるそうです。1年目はドジョウやタニシしか見られなかったそうですが年々生き物が増え、今ではドジョウやタニシに加えメダカ、小フナ、ザリガニ、カエル等の生き物が増えてきて、それを食べに来るサギや鴨等も見ることが出来ました。子供達は網で、すぐって手にとっては放し、また違う生き物を探し、ちょっとした動物園にいる様でした。

私達にとっても楽しい3日間がアツと言う間に終わりました。

今回参加してくれた、あいコープふくしまの皆さん、生産者の皆さんご協力ありがとうございました。

来年もお待ちしています。



商
品
紹
介

庄内協同ファームのお米



しい栽培基準がさだめられています。炊き上がりと、色白でつやつやと光り、食べると甘みがあつてモチモチとした程よい食感がまさに「つや姫」という名前にふさわしいお米です。一度食べるとまた食べてみたくなるおいしさです。まだ食べてみたことのない方には、ぜひつや姫体験をしていただきたい逸品です。

食欲の秋が始まりました。新米の季節ですね。庄内協同ファームでは、有機栽培や減農薬無化学肥料で栽培し、安全でおいしいお米の生産に長年努力してきました。現在、様々な種類のお米を作っていますが、その中でもおすすめの山形県を代表する品種「つや姫」をご紹介します。つや姫は6年前に山形の新品種として誕生し、県内でもその人気とともに、少しづつ作付面積が増えてきています。美味しさを保つために、山形県内では厳



NORI'S キッチン



だだちゃ豆も終盤!
晩生品種は粒が大きく、甘さが多いので、デザートにも向いてます!
茹でた残り豆でも簡単レシピ!

小野寺 紀允
農家レストランを
きりもりする若旦那



◎だだちゃ豆のパンナコッタ(8個分)

(材 料)

だだちゃ豆(むき豆) 30g
牛乳 300ml
ゼラチン 約8g
グラニュー糖 40g
生クリーム 200ml

(作り方)

- 牛乳半分150ml、だだちゃ豆をミキサーで細かくする。
- 鍋に、残りの牛乳、ゼラチン、グラニュー糖を入れ、60℃程度で溶かす。
- ①はザル、②は茶こしでこして、合わせる。
- 氷水で冷やし、生クリームを混ぜる。
- 型に入れて、冷蔵庫2時間でOK!

Nori's
Point

ザルでこすので、薄皮は
とらなくても大丈夫。

豆の触感を残したいときは、
薄皮をとって、ざるにこさずに、
合わせてもgood!

型に移すとき、ある程度ドロリと
固まりつつある状態で移すと、
底に豆が沈まないので、Good!



ペ
ン
リ
レ
ー

徒然草

本間美佳

ですが、食欲だけは上がり傾向。下の娘も6か月を過ぎ、離乳食を始めているのですが、誰に似たのか食欲旺盛で、おかげは茶椀1杯完食しています。そ

おかげは茶椀1杯完食しています。そんな姿を見ていると、新米を食べさせるのが今から楽しみです。

初夏、息子の柔道大会の応援に行つてきました。厳しい練習を乗り越えてきた息子達は精一杯頑張つていましたが、残念ながら決勝トーナメントには残る事が出来ませんでした。



あとがき

A black and white photograph capturing two young children from behind as they cycle away on a paved road. The child on the left, a girl, wears a light-colored, possibly floral, dress and has long hair. The child on the right, a boy, wears a dark t-shirt with a graphic on the back and shorts. They are moving along a road that cuts through a rural area with fields and some buildings visible in the distance under a clear sky.

家族で少し遠出をし、夏休み最後の思い出を作ることができました。2学期始業式の朝、真っ黒に日焼けした息子は元気に学校へ。私は育児休暇を終え、また庄内協同ファームにお世話になつております。復帰した時期がちょうど枝豆の時期であり、お客様から今年もたくさんのご注文をいただきました。毎年ご注文して下さる方も多く、電話で声を聞いたり名前を見つけると嬉しくなり、勝手に喜んでいます。これからは待ちに待つた実りの秋。お米をはじめとする美味しい食べ物が多いこの時期は個人的に大好きです。年々体力は落ちているような気がするので

まだ残暑が続いております。今年も夏バテや食欲不振になることもなく、短い夏を満喫することができました。海水浴やプール、バーベキュー、夏祭りに花火大会など、夏は何かとイベントが多く、その中に、今年は子供の夏休みの宿題というものが加わりました。1学期終業式の日、ニコニコ笑顔で帰ってきた小1

の息子。長い夏休みが始まるのがうれしくてたまらない様子。4月から1年生になつたのですが、保育園気分がなかなか抜けず、とにかく遊びたいので、翌日から思う存分遊べると思つて

「働く農機具」

もみすりき
穀搗機は乾燥した粉を玄米ともみ殻に分別する機械です。(回転式と遙動式がある)
遙動式の仕組みは、円筒にゴムを張ったもの(ロール)が2個並んだ隙間に粉を流しこみ、もみ殻と玄米に分けていきます。次に粉殻はファンで外に飛ばし、残った玄米は選別する遙動盤(7層)に流し、揺らしながら比重により玄米と混合米に分け、混合米はロールに戻し、玄米は取出し口より次の工程に行きます。

今年はオリンピックイヤー。個人技ながら柔道や水泳、体操などチーム力が光った結果のメダルラッシュだったようと思えます。一人では叶えられない夢も、仲間と競い合って支え合って、自分だけの夢ではなくなったところに、大きな感動が生まれるんだなあとT.V.に釘づけになりました。

さて、来年こそは息子達もそんな最高のチームに育つて欲しいものだと願い、まずは今年の新米をモリモリ食べさせよう！と体作り担当の母は心に誓つたのでした。