

# 庄内協同ファームだより

No.163 2016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.shonafarm.com>



稲刈り作業

庄内では稲刈りが始まり、忙しさに追われる毎日です。私の一年の仕事は、4月から9月までは、だだちゃ豆やお米を作っています。9月から3月までは庄内協同ファームの精米の仕事をしています。

都会でサラリーマンをしていた私が帰省し、父親のやっている有機農業を継いで、早7年となりました。サラリーマン時代は土日休みであり、給料も安定した生活でしたが、農業は忙しい時期と比較的余裕のある時期があり、さらに天候に左右される一面もあります。比較すると、農業は大変な仕事だと思います。

近年、日本の農業者人口が200万人を割りました。1990年には480万人いたのに、この四半世紀で6割減です。この間、集約化、法人化も進み、生産者が

維持されましたが、それでも農業人口は減りすぎではないでしょうか。私の村でも、若い農業者はかなり少なく、広大な農地を誰が管理するのだろう?と、心配になるときがあります。



私はですが、最近子供がいる方と結婚をし世帯主となりました。今まで自分的事だけ考えながら農業していたのですが、これからは庄内協同ファームの事、集落の事、農協の事に加え、保護者会等の関わりも増え、今まで以上に時間の使い方や仕事のペース、段取りを良くしないといけないと思っています。

100の仕事ができて百姓だと言っていた人がいたのを思い出します。何でも積極的に物事に接していくば、自分も百姓にたどりつけるのではないかと思います。

私は、子供の頃から勉強なんかしなくていいから家の手伝いをしろと言われ育てられました。子供ながらにも早く丁寧に手伝いをしようと思つたものでした。自分の子供にも現代っ子っぽい事だけではなく、自分と同じ経験をさせてあげたいなと思います。

十年後、どんな農家になり、どんな家庭を築きたいか、目標をたてて、農業者として今まで以上に成長して、皆さんに美味しい食べ物を届けられるように頑張っていきたいと思います。



# 稻刈り交流会

石垣忠彦

10月1日、2日とパルシステム埼玉さんとの稻刈り交流会が行われました。9月に入って台風12号13号、下旬になり11号と強風、雨続きと心配された天候でしたが、当日は晴天に恵まれ絶好の稻刈り日和となりました。これも遠方から参加してくれた方々の日頃の行いが良かったお陰でしょう。

5月の田植えから4か月たった田んぼを目にした参加者からは「うわあ～スゴイ!!、まさに黄金色だね」、「稻はこうなるんだあ」などあちらこちらから驚きと喜びの声が聞こえてきました。交流会の挨拶が終わり、いよいよ稻刈りの始まりです。中にはmy長靴、my手袋を持参してきたベテランの方もありました。今回稻刈りする面積は4畝(約10m×40m)参加人数は地元の方も含めて80名ほどです。初めて参加してくれた方には農家さんが付き、鎌の使い方や刈り方、束ね方の手ほどきを受けます。途中腰に手をあて伸ばしながら首を前後左右に曲げ、そして後ろを振り返り「まだこれしか進んでない」という言葉が周囲の笑いを誘っていました。約2時間程で作業完了、スケジュール通りです。これも参加者全員が頑張ってくれたおかげです。

続いて圃場提供者の佐藤市郎さん宅の乾燥調製施設の見学です。刈られた稻は長期間保存できるよう水分15%以下になるまで乾燥機に入れ、糲摺り機で皮をむき、選別機で整粒と屑米に分けられます。

稻刈りまでは知っている方は多くいましたが、その後どうなって私たちの口に入るかまでは分かる人が少なく大変勉強になった様でした。

今回で15回目となった稻刈り交流会でしたが、今後20回、30回ともっともっと回数を重ねていきパルシステムと庄内産直ネットワークとの絆を深めていきたいと思います。



## イベント開催のご案内

今年も庄内協同ファームはたくさんのイベントに出店いたします。  
美味しいお餅や玄米おこし、きな粉などを揃えておりますので、  
ぜひお越しください。

直接皆様とお話しできる機会ですので、楽しみにお待ちしています。



- 10月23日(日) 10:00~15:00 千葉県野田市鶴奉5-1 野田市文化会館 パルシステム千葉生協祭り
- 10月30日(日) 10:00~14:30 宮城県仙台市若林区卸町2丁目15-2 仙台市卸商センター産業見本市会館サンフェスタ1階 あいコープみやぎ Walわあ祭り
- 11月3日(木) 10:00~15:00 山形県山形市平久保100 山形ピッグウイング やまがたオーガニックフェスタ
- 11月5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 自然派くらぶ生協まつり
- 11月19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 よつ葉ふれあい祭り
- 11月23日(水) 11:00~14:00 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 パルシステム埼玉商品展示
- 12月4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 あいコープふくしま祭り

商  
品  
紹  
介

## 庄内柿

『庄内柿』は山形県の庄内地方で明治時代から栽培されてきた品種「平核無(ひらたねなし)」という庄内柿で扁平、四角で種がない柿のことです。何時の頃からかそう呼ばれています。

固い種がもともと無いので食べやすいのですが、何せ庄内柿ですからこの「庄内」をなんとかしないことにはおいしく食べることはできません。庄内柿の方法としては炭酸ガスか焼酎(35%)を用い、3~10日密封して行いますが温度や柿の出来によって庄内柿の抜け具合が微妙に違いますので最後は人の舌で見分けるしかありません。

特別栽培(肥料は有機肥料のみ、農薬使用は慣行栽培の半分以下)で栽培した『庄内柿』は果汁も豊富で甘みも強く、滑らかな舌触りが特徴です。新鮮な柿はそれだけでも十分においしいのですが、同じ季節の果物りんごやナシなどと一緒にサラダにして食べるのも果物好きにはたまらない贅沢な気分が味わえます。



ただければまた格別の味がするかもしません。  
志藤 正一

## 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ってくるのは、ぶつくりと温かなお餅ですね!

庄内協同ファームでは、「でわのもち」という品種のもち米を使ってお餅を作っています。これはかつて出羽の国と呼ばれた庄内地方で大切に受け継がれ、愛されてきた在来品種で、コシが強く、良く伸び、煮崩れしにくいので、お鍋やお雑煮にはピッタリ!なめらかな舌触りと上品な甘みを持つ「でわのもち」の特徴がより一層増すように、庄内協同ファームでは、水を使わずに、もちつきをしています。一度食べていただければ、その味の違いにきっと驚くはずです。

そして、お客様のリクエストから生まれた大人気商品「玄米餅」は、焼いてからキムチ鍋に入れると出汁がよく染み込んで寒い季節に体をポカポカに温めてくれますよ!他にも大粒の黒豆がぎっしり入った、ほんのり塩味の効いた黒豆餅や緑色濃いよもぎ餅などおススメのお餅がいっぱい!お正月まで待てないあなたに、ぜひおいしいお餅を先取りして味わっていただきたいです!

高橋 紀子

## NORI'S キッチン



古くから愛され続ける庄内柿。  
果肉が緻密に引き締まり、  
みずみずしい歯ざわりが楽しめます。  
栄養価が高い柿を郷土料理で一品。

### ◎庄内柿の白和え(4人分)

(材 料)

柿……………大1個(200g)  
木綿豆腐……………1丁  
白いりごま……………大さじ3  
白みそ……………大さじ2  
砂糖……………大さじ2  
醤油……………小さじ1  
塩……………小さじ1

(作り方)

- 豆腐を湯通しし、ざるの上で豆腐の水気を切る。
- ゴマをよくすり、ざるでこした豆腐を加え、さらにする。
- 各調味料を加え、味を調える。
- 柿の皮をむき、さいの目切りにし、③と和え完成!



小野寺 紀允  
農家レストランを  
きりもりする若旦那

Nori's  
Point

豆腐の水分は極力少ないほうが  
おいしいので、重石などで  
豆腐の水分をCUT!

ゴマと豆腐はすればするほど、  
触感も滑らかになりGOOD!

柿の甘さを活かして、  
砂糖は控えめでもGOOD!

ペ  
ン  
リ  
レ  
ー

# 徒然草

佐藤恵理

いたと聞かされて驚いてしまいました。

あとがき



## 寂しさと発見と



今年5月に入社して早いもので5ヶ月が経ちました。まだまだ覚えていかなければいけない

ことが沢山あるのですが、職員の面倒を掛けることもあると思いますが、どうぞ宜しくお願いいたします。

私の家は祖父母が専業農家で、子供

の頃はトラックの荷台に乗り（今はやつちやダメですが）よく田んぼに連れて行つてもらいました。父母は会社勤めであつたため、幼少期は田んぼと畑が遊び場でした。砂利道を走り回り、見よう見まねでお手伝いをしていました頃が懐かしく思います。私自身、農業に携わる職業に就いたのも何かの縁でしようか。幼かつた頃の愛おしい時間に思いを馳せながらペンを走らせてています。

秋の訪れと共に日の入りも緩やかになり、深い眠りにつけているのだと思いますが、起床する時間が日に日にゆっくりになつているのが最近の悩みどころです（汗）肌寒い日も増え、体調を崩しやすい季節の変わり目ではあります。今年も山形県の醍醐味である人も煮をしてお酒を飲んだり、秋の恵みを楽しみたいと思っています。

私の家では、自宅新築に伴い、休日は家の片付けをしているのですが、稻倉の片付けに精を出していた時のことを。ふと、工具棚を整理していたら、焼き目のついたタバコの箱くらいの木製のものがたくさん出てきました。何をする道具かわからず、父に尋ねてみると、藁を編むときには木の鍤おもとのことでした。子供の頃に祖父がしめ縄を作っている姿が思い出されました

りませんが、物持ちの良さと丁寧に扱つてきた術に感心させられました。じっちゃん、ばっちゃんにもっと色々なことを見たり聞いたりしておきたかったなどいう気持ちと慣れ親しんだ母屋がなくなることに寂しさを感じながら、家の中を改めて発見し見直していました。

10月に入り最近はめつきり肌寒くなつてきました。来月になれば空から白いものがチラチラと降つてくる…かもしれません(笑)



## 「働く農機具」 乾燥機

収穫した生糀を粉摺ができるまで糀を乾かす機械です。

乾燥方法は、従来方式は高温通風により糀の表面より強制的に水分を除去する方法で糀の表面と中心部に温度差があります。遠赤外線方式は放熱体を温め遠赤外線と低温通風により糀の中心部から水分を除去する方式で、穀物の表面と中心部に温度差がなく、自然乾燥に近い乾燥ができます。

都會に比べておしゃれなカフェなんかは少ないかもしれません、その土地ならではの楽しみ方はたくさんあるんですよ。僕はまだまだ庄内を満喫します。（玉）