

# 庄内協同ファームだより

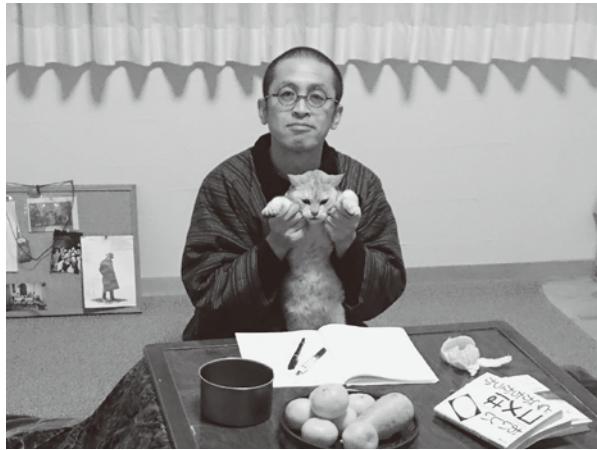
No.164 2017年1月号



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>

●農事組合法人●  
庄内協同ファーム



私は自然栽培で紫黒米を栽培・販売していく。その紫黒米の小袋には食べ方や栽培方法を説明する紙を付けている。

その余白に毎月自分が感じたり考えたりしたこと

を500字程書いているのだが、それを読んだお客様から手紙や電話を頂いたりすることが時々ある。そ

んな紫黒米を通じた出会いを二つ紹介しよう。

今年の春の話、新潟県で塩を作っている方から電話

で「どうございました」と書き加え清々しい気持ちになり、さあ寝ようというところでハッとした。「もし何かが起きてこのまま死んでしまえばこのノートを見つけた人は勘違いするに違いない」そう思って、要らぬ心配だが万が一を考慮し、「どうもありがとうございました」の後に「なんちゃって」と書き足し就寝した。

私は自然栽培で紫黒米を栽培・販売していく。その紫黒米の小袋には食べ方や栽培方法を説明する紙を付けている。

その余白に毎月自分が感じたり考えたりしたこと

を500字程書いているのだが、それを読んだお客様から手紙や電話を頂いたりすることが時々ある。そ

んな紫黒米を通じた出会いを二つ紹介しよう。

今年の春の話、新潟県で塩を作っている方から電話

があり、「話したいから時間がある時遊びに来ないか?」と誘われた。田んぼの除草が一段落したころ訪ねると、御年80歳の元気バリバリ社長だった。若いころ農業指導員の助手として県内を走り回っていた事や、田んぼにニガリを入れると米が美味しくなる話などなど、気が付くと日が暮れていった。帰り際、「今度から18リットルのタンクをいっぱい用意しておいてくれ」と言われた。どういうことか尋ねると、「年間何百リットルもニガリが出るから、無料で持つて行っていいよ」との答え。ニガリは買えば相当高価だと私も知っていた。でも「ニガリで金を稼ぐよりも、若い君に使ってもらつたほうがずっと面白いから」と言ってくれたのだった。

また、夏には隣の宮城県の方からお電話があり、我が家を訪ってくれた。稻の自然栽培を長年やっている方だつた。「畑や田んぼの土が重要なんだよ。土の中の菌と自分の腸の中の菌が同じようになつているんだよ。豊かな菌叢(きんそう)の土で育つた食べ物を食へると腸の中も豊かな菌叢になるし、逆もまた然り。だから、農家は土を汚すような事はしてはいけないよ」とか、「こういう風にすると除草機を使わなくて草が生えなくなるよ」など、自分には何の見返りがあるわけでも無いのにわざわざ隣県まで来て「二時間近く色々と興味深い話をしてくれた。最後に「土を良くして、食べ物を良くしていかないと大変なことになる。通じると思える人には話さないといけないんだよ」と言つて帰つてられた。

人から善意を受けると素直に感動するし、今は何も返せなくともいつか何かの形でお返しをしたいと思う。認めてくれる人がいるという事はとても嬉しいし、有難い事だ。

正直な話、無肥料栽培の紫黒米は収量も穫れないし、他の米と混ざらないよう専用の機械を用意したりとコストも手間もかかる。普通のうるち米を有機栽培したほうが利益になる。でも、すべてに利益ばかりを求めて何の意味があるのだろうか? 数字以外のところにも片足を残しているお陰で、お金を超えたものを頂いているように感じる。

# 新年のごあいさつ



代表理事  
**小野寺 喜作**

になりおいしいお米・お餅をお届け出来ていると思思います。

1年を振り返ってみると、

**1月** 恒例となった福島県本宮市の仮設住宅での餅つき交流会・・まだ半数の方が仮設暮らし、仮設から引っ越しした方も餅つき交流に参加してくれて1年ぶりの再会はうれしかったのですが、復興はまだまだ感じました。仮設がなくなるまで餅つき交流は続けようと思います。

**3月** 第16回目の生産者集会・・農薬削減と環境負荷の少ない農業への環境方針・環境目的目標と作付計画の確認をしました。

**5月** 田植え交流会・・親戚のように和気あいあいと一緒に手植えしながら話が弾みました。

**6月** 有機圃場の現地監査・・外部検査員からの

初飛来(10月5日)以降田んぼの中をどたどたと落穂をついばんでいた白鳥が白銀の中で見分けがつかない季節になりました。今年の米の作柄は天候にも恵まれ昨年と比べ、収量品質共に良く特に食味は良い結果

圃場の状況・記録等の確認

**7月** 取引先職員との生きもの調査と草取り・・今年は34種類の生き物を見つけました。庄内浜ツア・・福島からの親子といっしょに海水浴と交流会は5年目になりました。

**8月** アジア学院留学研修の受け入れ・・有機農業への強い関心に共感できました

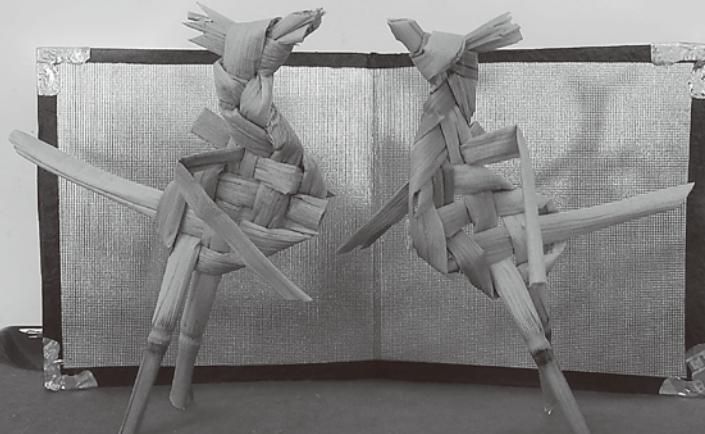
**9月** 取引先配送員研修受入・・有機つや姫圃場で草取りと生き物調査で有機栽培の大変さと庄内の良さを感じもらいました。

**10月** 稲刈り交流会・・春に田植えした圃場での稲刈りは昔ながらの手刈りと杭での自然乾燥をしました。交流会も大いに盛り上りました。

**11月** 各種お祭り等への参加出店・・ファーム加工品の良さ・取組みを知ってもらいました。

今年も多くの方々と様々な交流ができ大変お世話になりました。2000年の有機認証制度以降環境負荷の少ない農業・農産加工に取り組み徐々に有機の割合を増やしてきました。新しい職員も増え新たな気持ちで「未来につなぐ」年にしたいと思いますので、2017年もよろしくお願い申し上げます。

明けましておめでとうございます



本年もよろしくお願ひいたします

2017年 西年

商  
品  
紹  
介

## 玄米おこし

## 干し柿



おこしのイメージはとかく硬いと思われる方がおられます。庄内協同ファームのおこしは柔らかいとの声を多くいただきます。「口に入れるとすぐにほどけて淡雪を食べているみたい」とか「袋を開けると知らぬ間に全部食べてしまうのよ」等のうれしいお手紙を頂くことがあります。ほんとうにありがとうございます。

私自身稻作農家なので原料となる玄米はお米の良さや柔らかさ香ばしさを出すため有機肥料を施し合鴨と私が草取りをし農薬を使わずに栽培しています。

もう一つの原料の黒糖は沖縄産を使用し甘さを控えめにしこくのある味わいにしています。国産にこだわり心を込めて作っています。

庄内協同ファーム

の「玄米おこし」を小腹のすいたお子様のおやつや大人のお茶のお供にいかがでしょうか。

最近、「一口サイズの商品も出しましたので、ご愛顧の程よろしくお願いいたします。

皆川裕一  
芳賀修一  
り下さい。

干し柿の生産者は現在3名と最大時の3分の1に減少してしまい、大変寂しい限りですが、20代の後継者が従事している生産者も居ますので、将来が楽しみです。

干し柿の原料は、庄内地方の特産、渋柿で種の無い「平核無柿」で、栽培は柿部会で決めた基準に従い、有機肥料を使い、農薬は慣行栽培の2分の1以下で安全性に配慮したやり方をしています。

今年の自然乾燥の状態は、比較的低温状態で推移し、カビの発生も無く、順調に仕上がっています。

自然乾燥主体の硫黄薰蒸をしない、安全で美味しい干し柿をどうぞお召し上がり下さい。



干し柿作りは、オレンジ色に輝くスダレの状態の自然乾燥から茶色に小さく縮まった干し柿に成った後、室内で仕上げ乾燥を行います。最後の工程として手で一個一個揉みながら、水分を外に押し出し、粉が吹く状態に持つてていきます。

おこしのイメージはとかく硬いと思われる方がおられます。庄内協同ファームのおこしは柔らかいとの声を多くいただきます。「口に入れるとすぐにほどけて淡雪を食べているみたい」とか「袋を開けると知らぬ間に全部食べてしまうのよ」等のうれしいお手紙を頂くことがあります。ほんとうにありがとうございます。

## 庄内おかあさんの ~おいしい台所~

飲む点滴と言われるほど疲労回復効果の高い甘酒。庄内では冬になると、どの家庭でも作り調味料としても使っていました。

### ～甘酒～ 5合炊きの炊飯器で作る分量

(材料) もち米 1合(180ml)、米麹4合(480g~500g)

(作り方)

- もち米を半日ほど水に浸し炊飯器の1合のお粥の目盛に合わせて炊く。
- 米麹を良くほぐしておく。
- お粥が炊き上がったら水200ccを加え50℃~60℃まで温度を下げるから米麹を入れてよくかき混ぜて、保温にする。
- 温度(50℃~60℃)のチェックをしながら3回程かき混ぜる。その時お湯から出ない様にする。お湯から出た場合60℃のお湯を足してヒタヒタの状態を保つ。7~8時間したら出来上がり。

※出来上がった甘酒は粗熱をとり冷蔵庫で保存します。1週間以内にお召し上がり下さい。  
※もち米の玄米でも同様に作れます。

菅原すみ

一般的な飲み方(1人分)  
甘酒を大さじ5杯と同量の水を加えて温めます。



### 甘酒アレンジレシピ

#### ●甘酒ドリンク

材 料 甘酒50cc キウイ(季節のフルーツでも可)100g 豆乳(牛乳でも可)100cc  
作り方 材料と一緒に全部入れミキサーで混ぜたら出来上がり。

#### ●甘酒ドレッシング

材 料 A玉ねぎ40g B(ごま油大さじ2、醤油大さじ2、酢大さじ1、甘酒大さじ3)  
作り方 1.玉ねぎの皮をむいてすりおろす。  
2.ボウルにAとBを入れてよくかき混ぜる。



1月 餅つき交流会



2月 生産者集会



5月 田植え交流会



## 庄内協同ファーム 写真で見る 2016年



10~11月 各生協祭り参加



7月 海水浴交流会



9月 稲刈り交流会



明けましておめでとうございます。  
今年もよろしくお願ひいたします。  
最近は猫ブームなんか猫に関する番組やCMがテレビを賑わっていますね。犬派猫派なんて事も言われていますが私の場合は完全に猫派です。10年以上前から猫を飼っています。種類は雑種で現在母親の「ハナ」とその息子「コータ」の二人います。八月に生まれたコータは超・ちょうど・チョー可愛いです。写真でお見せできないのがとても残念!!模様が雑種らしからぬ感じで知らない人が見ると血統書付の猫に見えるみたいですね。ヤンチャ盛りで何にでもまとわりついで来ます。普通に歩いていても近くを通るとまとわりついてきます。猫にしては珍しく水が好きみたいで台所の水道からボタボタ水が落ちているとそれを食べるみたいな仕草をします。猫ジャラシなんかを使うと疲れるまでずっと遊んでいます。私がコタツで寝ていても突然ボタンにジャラして来ますし静かになつたなと思えば知らぬ間に私の腕にもたれて寝てたりします。ソンデレ感が半端なく完全にハマっています(笑)犬も嫌いではありませんが私は猫が大好き。

(銀)

あとがき

