庄内協同ファームだより

No.166 2017年5月号

●農事組合法人●
庄内協同ファーム

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

春の陽気に包まれ、庄内平野の色もどんどん変わっていきます。朝のピリッとした寒さが清々しく、より一層農作業がはかどる好きな季節です。

実家の農業に就き8年。後継者としての立場から農業経営の主体となって、有機農業や食と農など様々な役割や判断が自分の意志として求められる年齢になってきました。最近、『なんで有機農業?』と問いかけられることが多く、自分なりに考えてみました。「親がやってたから」というのはきっかけであり、今続けている理由ではない。経営上の付加価値・有機ブランドは戦略で、お金の為だったらサラリーマンの方がよっぽど安定している。「安全・安心」の為、これは創設メンバーの時代から求められていた事であり、今となっても変わらぬ理由であるが、なぜ「安全・安心」が必要か、更なる「芯」とは何かと悩む。

今、日本の農業戸数のうち、有機農業戸数はたったの0.5％（約1万2千戸）であり、世界的に見ても著しく少ない。鶴岡市は世界でも数少ない食文化創造都市に認定され、食や農について非常に注目されていますが有機農業者は多くありません。先日、イタリア食科学大学との交流の際、その少なさにビックリされ、また逆に学生のオーガニックへの関心の高さにこちらが驚いたくらい。イタリアでも昔はごくわずかだったが、今では数十％になるそうです。食と農の関わりや、遺伝子組み換え作物・工業的農業の実態を聴くと、より有機農業の重要性を感じました。しかし、まだ自分の中で有機農業をやる理由としては高貴すぎて、全国的な活動運動や、また地元の農業仲間に有機農業を率先して推進する自信もありません。

4年前より、水稲・一般野菜の農業生産に併せ、母親から継いだ農家レストランの経営に触れ、少しずつ『なぜ有機農業か』がぶれない芯になってきた気がします。それは、大きな意味で『相手の笑顔が見たい』であり、『それを見ている自分も笑顔になり幸せ』という芯。だから、有機農業で循環型の土づくりをやり、安心・安全な農産物を消費者に届ける。また農家レストランでも、自分のお米や野菜・地元の美味い食材を使ってお客様に食べてもらう。これがお互いの笑顔につながるんだと感じてます。最近は『2歳になった子供の為』も理由の一つです。どんなお菓子よりも畑のトマトを何個も頬張る姿をみてるとホッとします。生き物の本能として洗わずに実を食べる事は至って普通な事。それができる農法なんだと思う。そして美味しい美味しいと食べてる笑顔が見れる方法なんだと。

答えは意外と簡単な事なのかもしれません。この先、30年は続ける仕事。お互いの笑顔を積み重ねてくことで、同志が増え、地域が変わり、自分の子供達も幸せになればなぁと感じながら、ポカポカとした心地のよい田んぼに、嫁と子供と一緒に出掛けようと思います。

小野寺 紀允

生産者集会2017

冨樫俊悦

3月14日に生産者集会を開催しました。40名の参加がありましたが、協力組合員は2名しか参加が無くちょっと寂しくもありました。庄内協同ファームに関わる全ての人が顔を合わせる数少ない機会なので、より多くの方々に参加してもらえるよう努力が必要だと感じました。

生産者集会では農業の技術的な事や方針の確認、また一年間の総括と今後一年の計画を各担当者から話してもらいます。今年は新たな取り組みとして、全ての部会から抱えている問題などを発表してもらいました。自分が関わっていない部会の問題も参加者全員で共有することが出来るようになり、今後は部会を超えて庄内協同ファーム一体として問題を解決していけるようになればと思います。

午後の部では御来賓のお二人に講演をいただきました。最初に、株式会社地域法人無茶々園の代表取締役大津清次様から「無茶々園はどのように事業継承してきたか」という演題でお話ししていただきました。お話しの中には、私たち庄内協同ファームがどのように進んでいけば良いかを考えるヒントが沢山ありました。「今は利益をもたらさないことでも未来を見据えてタネ(人材・設備・事業)をまき続けなければいけない」、「庄内協同ファームがお客様に選ばれる理由を今現在自分たちで作っているのか?」質疑をいれて1時間40分という時間でしたが、中身の濃い時間となりました。

次に、よつ葉生活協同組合会長冨井登美子様より「2011.3.11の教訓を生かす活動」という演題でお話ししていただきました。東電の原発事故による影響でよつ葉生協も大きな打撃を受けたこと、その中ですぐに放射線の測定器を導入し現在も商品の放射線を測りつづけていることなどをお話しいただきました。「放射能は目に見えないし危険だが、一つだけ良かったのは測れば有害なのかどうかがちゃんと分かる点」という言葉を聞いて、よつ葉生協が地道にコツコツと歩んできた道を思いました。

懇親会は地元の食材を使った料理と酒に舌鼓をうちながら、御来賓の方々と一緒に大いに盛り上がりました。

株式会社地域法人無茶々園の代表取締役　大津清次様

よつ葉生活協同組合会長　冨井登美子様

商品紹介

「笹巻き」

笹巻きは、庄内平野の農家の伝統食です。春先で農作業が始まる今頃から、どの家でも笹まきを作り、台所の隅につるして、おやつに食べていました。今は集落でも2～3人しか作る人がいなくなってしまいましたが、我が家では90歳の母親が現役で昔取った杵柄で、素早く手元も見ずに巻いています。原料のもち米と笹の葉、それと縛るためのスゲは自家産です。食べる時に上にかける黒蜜は国産原料で、きな粉は庄内協同ファーム産です。それと昔は灰汁を使っていましたが、今は重曹を入れ水漬けします。じっくり煮込んだ笹巻きの中身は黄色でプリプリの食感です。何故か田舎を思い出す味がすると思います。葉っぱの準備やパック詰め等は私達がしますが、肝心の巻く作業は母親が一人のため、量産は出来ませんが、手作りの味をどうぞご賞味ください。

芳賀　修一

「むぎちゃん」

焦げ茶ではない麦本来の味と香りがする麦茶、そんな麦茶を作ろうと、農機具メーカーと焙煎機を共同開発し、じっくりと焙煎する製造方法を確立して25年ほどになりました。麦茶の原料となる大麦の栽培方法にもこだわりました。大麦は雲形病（くもがたびょう）などの病気にかかり易いので種の段階で温湯浸法（おんとうしんぽう）（お湯での消毒）を行い、農薬は使いません。9月末に種蒔きし、除草剤は使わないので除草作業が課題です。雑草の種を蒸気で死滅させる試験を国の研究機関の力を借りて試験中です。また同じ圃場で栽培を続けると連作障害が起こり、収量低下になります。麦を刈り取った後、7月～8月の2ヶ月間水を張り、田んぼの状態に戻す実験をしています。栽培者は庄内協同ファーム組合員と協力組合員で年2回圃場巡回を行い、生育状況を確認し、大麦の安定生産に努力しています。

おいしい麦茶を飲みたかった私たちの願いは、庄内平野の風土と太陽の光が『お日様の香りがする麦茶』を作ってくれました。みなさんどうぞご賞味下さい。

菅原　孝明

庄内 おかあさんの ～おいしい台所～

お酒のおつまみに
ピッタリ！
簡単レシピ！

五十嵐ひろ子

～いぶしたくあんの酒粕和え～

（材料）　いぶしたくあん（200g）、酒粕（100g）、クリームチーズ（100g）、わさび（適量）

（作り方）

1. いぶしたくあんは薄く切る
2. 酒粕は硬ければレンジにかけて柔らかくする
3. クリームチーズは室温で戻す
4. 酒粕、クリームチーズ、わさびをボールに入れて混ぜる
5. 4にいぶしたくあんを入れて出来上がり

ペンリレー 徒然草

佐藤弘明

「あら、どうもお久しぶりです」電話は祖父の13回忌を知らせるものだった。聞きなれた叔母の明るい声が漏れている。母とのやりとりを聞きながら、もうそんなに経つのかと月日の流れる早さを改めて実感してしまう。母方の祖父が亡くなったのは私が新社会人となり少し経った、青葉の季節だった。

私の部屋に戻ると、棚には古いカメラが置いてある。亡くなってしばらく経ち、祖父の部屋の片づけをしていた時に押入れの奥から出てきたもので、もう古いから処分しようという話も出たのだが、写真が好きな私は「祖父が高いお金を出して買ったものだろうし勿体ない」ということで形見として譲り受けたのである。

最初こそ面白くて何回か撮ってはみたのだが、やはりと言うべきか、その後は置物となってしまっている。久しぶりに手に取ってみると、ずっしりと重く、金属の冷たさが心地よい。フィルムの巻き戻しノブが時代を感じさせる。シャッターを切ってみるとパシャン、と機械仕掛けの良い音がする。パシャン、パシャンとシャッターを切るたびに祖父の思い出が次々に浮かんでくる。私はたまらなくなって幼い頃のアルバムを見返し始めていた。正月に一緒に餅をついたこと、習字を習ったこと、夜な夜なほろ酔いになりながらハーモニカを吹いて祖母から叱られていたこと…祖父のカメラは完全マニュアル式なので、設定をしながら動きまわる孫たちを追いかけるのは一枚撮るのでも大変だったに違いない。瞬きしている若いころの母と私、晴れの日の写真なのにブレている写真など失敗も多いが、当時撮った写真は見ていて飽きない。

こうしてアルバムを見返してみると、幼いころの写真の多さに気づく。しかし残念なことだが、家族の成長とともに、写真を撮る機会は減っていくようだ。そうして役目を終え今では置物となってしまったこのカメラなのだが、ふとここである考えが浮かんだ。そうだ、今度の法事にはこれを久しぶりに使ってみよう。祖父から譲り受けたカメラで今の家族の写真を撮るなんて面白いじゃないか。

今、カメラといえばデジタルカメラを指すのだろうが、携帯電話で済ませる方が多いのではないだろうか。そういえば馴染みのカメラ屋が今の子供たちは写真が少なくてかわいそうだね、と言っていたのを思い出した。私は、撮れる枚数が格段に多くなったのだから増えたとばかり思っていたのだが、失敗した写真は消去できるし、撮り終えたらパソコンやケータイに入れっぱなしになってしまうことが多く、プリントする機会が少なくなってしまったのだという。

経済的負担も少なくなり、便利になったのは確かなのだが、何だか味気ないと感じてしまうのは私だけだろうか。現像が上がってくるまで上手く撮れているか分からない、そんな懐かしくおおらかな、そして少し不安なあの気持ちを私も体験してみたくなったのだ。

祖父のカメラのファインダーには埃が入り、色の沈んだ世界をぼんやりと映している。ぎこちなく構えて見たその小さな四角に、祖父の眼差しに触れた気がした。

「働く農機具」 ブロードキャスター

有機肥料・化成肥料、鶏糞、米ぬかなどをホッパー(100ℓ～600ℓ)に入れ散布する機械で、トラクターに装着する方式と自走式がある。2タイプがあり、フリッカータイプは散布筒から左右均等に振り出される揺動式。スピンナータイプは散布筒がなくホッパーの下より直接左右均等に散布する。

▼ホッパー

あとがき

長い冬が終わり季節はようやく芽生えの春になりました。徐々に気温も上がり辺り一面を真っ白に覆っていた雪もすっかり解け、逆に日中のビニールハウス内では半袖でも暑いくらいの日々が続いたりもします。

さて、春一番の作業といえばうちの集落では農業用水路・生活排水路の泥上げ掃除があります。正直、力仕事で楽な作業ではありませんが、農家・非農家かかわらず集落の全員で力を合わせ協同して雑談と談笑も交えながら事に当たります。村の行事としても年度初め一番最初に行われる肉体的にも一番大変な楽しいイベントです(笑)。如何に冬の間に体がなまってしまっているかを実感しつつ、自分の中では泥上げをやると春の訪れを改めて感じます。

これが終わるとビニールハウスの張り替え、種まき、肥料散布、田んぼの耕起、田植えと5月下旬まで息をつく間もない怒涛のお仕事ラッシュが始まります。いわば農繁期突入を知らせるイベントとも言えますね(笑)

さあ！なまって筋肉痛になっている体を徐々にならして、これからの農繁期頑張らないと！

今年も美味しいお米を作るぞ～！

(白)