

庄内協同ファームだより

No.167 2017年7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



た人なら、きっと私の商品も信頼してくれるはずだ!という作戦だった。そんな訳で自己PRのつもりではじめた観光農園には、いつしかいろいろな人がやってきて、一緒に仕事をする仲間になつたり、子供たちが遠足や地域学習に訪れて

「あの、はじめまして。実は私達が企画する大学の音楽祭に、出店していただけないでしょうか?」
ある日突然こんな電話が掛かってきた。音楽祭はちょうどラズベリーの収穫最盛期で忙しく、その大学に知り合いの学生も思いあたらなかった。「申し訳ないけれど、忙しい時期で、ごめんなさい」とお断りして、電話を切ろうとしたが、たどたどしく、でも一生懸命さが伝わるその声が気になつて、「どうして私に声を掛けてくれたの?」と聞いてみた。
すると、「私、子供の頃、家族で何度かラズベリーの摘み取りに行ったことがあるんです」「えっ!! あなた、もしかしてあの時の娘さんなの?あの頃はまだ小学生だったのに!そうか、もう大学生なんだね!!」知らない学生さんが急に10年前の小学5年生とつながつて、懐かしさでいっぱいになった。「収穫がんばってください!」と言ってくれた彼女に、私も「今度はぜひ、大学のお友達と遊びに来てね!」と伝えて電話を切った。切った後もなんだか胸がジーンとしていた。
この仕事を続けてきて良かったなあとと思うのはこんな時だ。農家になって早16年。思いつきで始めたラズベリー栽培は、当時売り先も見つからず、レストランなどへの飛び込み営業では、いつも門前払いだった。どうしたらいいのか悩んだ末思いついたのが「畑を見せよう!」そして自分で収穫を体験した人なら、きっと私の商品も信頼してくれるはずだ!という作戦だった。そんな訳で自己PRのつもりではじめた観光農園には、いつしかいろいろな人がやってきて、一緒に仕事をする仲間になつたり、子供たちが遠足や地域学習に訪れて

くれるようになり、電話の彼女のようになり成長して、また帰ってきてくれる場所になつていた。自分の子供の成長と合わせるように育児サークル、幼稚園、小学校の遠足、そして昨年から中学生が職場体験に来てくれる。大きくなった子供たちが小さい頃に來た記憶を忘れずにいてくれることがとてもうれしいし、今自分がやっている農園がさやかだけれど、子供たちの心の中に楽しかった思い出の種をまいているんだなと思うと、精一杯農業の楽しさを伝えていこうと気持ちが引き締まる。
色々な人と出会つて、もし自分の技術で応えられることがあつた時、それが仕事になる。
私もまだ夢の途中だけれど、農業は自分次第でどんな仕事でも生み出せるのが魅力。家族や地域に支えられて、今の自分がある。これからは君たちみたいな若い人の背中を「出来るよ!頑張れ!」と押してあげられるような大人になりたいな。
今度中学生が来たら、そんな話をしようかなと、ラズベリー農園のおばちゃんは思っている。



高橋 紀子

田植え交流会

石垣忠彦



5月27日にパルシステム埼玉の組合員と庄内産直ネットワークの生産者との田植え交流会が行われました。今年で15回目になります。

今回の交流圃場は私が住む庄内町の余目。月山と鳥海山、日本海に囲まれ、水が美味しく自然にあふれた自慢できる町です。

パルシステム埼玉さんからは43名、庄内産直ネットワークからは40名、合計83名と大きなイベントとなりました。面積は約7畝、品種はつや姫、カモ農法を始めて4年目になる圃場です。

前日まで暴風雨だった天候も当日は晴天に恵まれ、



絶好の田植え日和となりました。お日様に感謝したいと思います。

田植えに続いて庄内協同ファーム生産者、佐藤和則さんの圃場にある



ビオトープとカモ農法の圃場が連なる通称'三川カモ街道'を見学しました。ザリガニやタニシ又実際に田んぼで泳いでいるカモを見ることができ、子供達はもちろん大人達にも喜んでもらう事ができました。

夜はみんなが楽しみにしていた懇親会です。地元の物、旬な物を食べていただきたいということで田川で採れた孟宗と我が家で採れた椎茸を入れた'孟宗汁'が出されました。最後は花笠音頭をみんなで踊り楽しく有意義な一日となりました。



お米の炊き方大募集！

あなたのこだわりの炊き方をぜひ教えて下さい！

白米、玄米、おこわの炊き方 など

ご応募いただいたレシピは順次庄内協同ファームだより及びホームページに掲載させていただきます。ご応募の際は住所、電話番号、氏名、掲載時のペンネームをご記入ください。(担当:本間)

◎掲載させていただいた方には粗品をプレゼント！

応募先

FAX 番号 0235-78-2140 メールアドレス honma@shonaifarm.com



「だだちゃ豆」



だだちゃ豆

は山形県鶴岡市に昔から伝わる品種です。さやの毛が茶色でくびれも深く、いびつでやや小粒で見栄えは必ずしも良いとは言えるものではありませんが、甘味と独特の風味があり、茹でている時から独特の強い香りも放ちます。数種類の品種を組み合わせて栽培され、7月末から9月中旬頃まで味わえる枝豆です。

栽培する農地が適さないと風味も落ちてしまい、また収穫適期も短く、昔は流通が限られていましたが、近年鮮度保持フィルムの開発と輸送手段の飛躍的な向上で全国に知られるようになりました。

病害虫に弱く、有機栽培することは至難の業ですが、私たちはなんとか20年近く試行錯誤しがんばって有機栽培を続けてきました。私たち、作り手が丹精込め自信を持って栽培した「だだちゃ豆」をどうぞお楽しみに!!

小野寺 仁志

「玄米あられ」 「揚げ潮あられ」

元来農家においては、農作業の合間におやつ代わりになるあられ類を自家用として農閑期に作っておりました。種類としては、ゆかりを混ぜふくんだもの、胡麻の入ったもの、大豆を混ぜ込んだかき餅等で、これらは出荷時から外れた2番米で作られるのが通例でした。春先、3月の日が長くなった頃には、農家の2階にはあられの生地やわらで編みこまれたかきもちがぶら下がっている風景があたりちにありました。これらは田植えの休憩時に利用していたようです。

現在、庄内協同ファームから販売されているあられ類は、出荷検査に合格した農薬不使用の「わのもち」になります。あられの製造は餅つきまでの工程は同じですが、その後型に詰め込み冷却、その後あら切り、細断の後乾燥、その後生地の保冷となります。必要に応じ煎り、揚げのあられになります。出来上がりの製品はどちらも超シンプル



な味ですが、発売から20年近くたつても、製品規格は何一つ変えておりません。今後も変わらぬ商品として製造にあたっていきたいと思えます。庄内協同ファームのあられをお茶の友としていただけますように!

五十嵐 英一

庄内おかあさんの ～おいしい台所～

食物繊維が多く、
栄養化に富む食材で
暑い夏を乗り切ろう!



富樫 静子



～枝豆と黒米のちらし寿司～

(材料) 白米(3合)、黒米(大さじ1.5杯)、だしこんぶ、酒(大さじ1)、あわせ酢(酢大さじ4、砂糖大さじ4、塩小さじ2)、枝豆(茹でてさやからはずしたもの カップ1/2)、しらす(50g)、梅肉(梅干し2個分)、白ごま(大さじ3)、青じそ(5枚)、錦糸卵(1個分)、きざみのり(適量)

(作り方)

1. 白米、黒米を混ぜて洗い、浸水(3時間以上)してから普通に白米を炊く水加減でこんぶ、酒を加えて炊きます。
2. あわせ酢は早めに作っておきます。火にかけ、砂糖と塩を完全に溶かします。
3. ご飯が炊きあがったら盤台にあけ、あわせ酢を回しかけ、へらで切るように混ぜます。
4. サツから煎りたしらす、枝豆、梅肉、白ごま、青じその千切りを混ぜます。
5. お皿に盛りつけ、色どりに錦糸卵、きざみのりをちらして出来上がり。

黒米は玄米ですので3時間以上浸水しないと柔らかくなりません。夏は浸水の間、冷蔵庫で保管して下さい

ペンリレー

徒然草

皆川 裕一



「久しぶりに
スポ少にでも
行ってみるか」
と思い立ち、竹
刀の手入れを始

めました。寄る年波に勝てず膝の痛み
のために休んでいたが、新学期も始ま
り、新しい団員も入団しただろうと思
いながら、一本目を削り始めました。
思い出せば中学生の時に、何も知らず
に簡単に友達に誘われ始めた剣道も、
振り返れば五十年以上になります。中
学生時代はただ友達と一緒にいるのが
楽しく、稽古はあまり記憶になく、楽
しい時間だったと思います。高校に入
学し、剣道部に入部しようとした時、
先輩に「お前の体格ではついていけね



がも。厳しいけど入るか？」と言われ、
戸惑いながら考えました。剣道には楽
しい思い出しかない私には、どれだけ
厳しいかも想像がつかず入部しました。
案の定、それは厳しい日々でした。先
生や先輩の「叱咤激励」がそれは大変
なもので、一日の始まりは朝稽古、授
業時間中は爆睡の時間、放課後は三時
半から六時まで、電車通学者は時間にな
ると早めに終わりで帰宅しますが、
自転車通学の私は最後まで。家に帰れ
ば疲れて寝るだけ。休みは1月の2、
3日だけ。家の手伝いはほとんどした
覚えがない。今考えれば両親だけが家
族労働の我が家で、よく許してくれた
ものだと言えながら感謝しています。
卒業後、家で働くようになって、週
3回の稽古が楽しみで、仕事が大変だ
とは思えませんでした。その後結婚し
て子供ができ、稽古を続ける言い訳に
子供にも剣道を始めさせました。先輩
の勧めもあり、子供たちを指導するこ
とになりましたが、あんなに戸惑うこ
とになるとは思いませんでした。自分
の経験だけを話して指導しても分かっ
てもらえず、「どう指導するのか？」
戸惑いながら、県内はもとより東京の
研修会に何回も通いました。おかげさ
まで本でしか見た事のない大学の先生
や、雑誌でしか知れない警察の高級
者先生など全国各地の剣友と知り合い

になり、数多くのことを学び、それら
を子供達に伝え、同時に子供達から学
ぶことも色々ありました。勝つことの
みに「一喜一憂」している時代も、子
供とのかかわりの中で「我以外皆我
師」とか「交剣知愛」を教えられたこ
とも、自分なりには大変有意義な剣道
生活を続けてきたように思います。竹
刀の修理が終わわり、「継続は力なり」
と自分自身に言い聞かせながら稽古へ
と向かう今日この頃です。

「働く農機具」

背負動力散布機

有機肥料・化学肥料・除草剤・粉剤などをホッ
パーに入れ散布する機械で、背負って使いま
す。(エンジンの排気量によりホッパーは9ℓ
～30ℓまである) エンジンでファンを回し、そ
の風力を使って噴筒、またはホースで散布し
ます。粒状の時は噴筒を長くするほど遠くま
で散布できます。粉剤は穴の開いたホースを
使って散布。同じ背負式で液剤を散布する機
械(背負動噴)もあります。



あとがき



昨秋、三十年続けてきた『趣味』に
一区切りをつけました。もともと父の
影響で始めたことだったので、夕
飯の時間も忘れる程夢中になったのを
覚えています。それがいつからか自分
の中で『趣味』→『特技』へと変わ
り、進学する際の学校を決めるきっか
けになりました。さらに就職する際の
強みとなって、社会人のスタートを恵
まれた環境で過ごすことができました。
それだけでも続けてきてよかった
と思っています。

それから年齢を重ね『特技』→『趣
味』へと戻り十数年が経ちました。趣
味を通じてたくさんの方々との出会い、
色々なことを学ばせてもらった事でこ
れから先の自分のあり方が見えてきた
気がします。

仕事であらうと趣味であらうと、本
気で向き合った人の周りには本気の人
が集まり、お互いが真剣に意見を言い
あうことで気づかされることがあり、
成長させてくれるのだと思います。

人生も中盤に差し掛かりました。こ
れからは私が学んできたことを次の若
い世代に伝えて行きたいと思っています。
やる側から伝える側へ、自身もまた成
長できるように『趣味』の先を楽しみ
たいと思います。

(玉)