

庄内協同ファームだより

No.170 2018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>

新年あけましておめでとうございます。
本年も皆様のご多幸を心よりお祈り申し上げます。

平成二十九年度も慌ただしく過ぎてしまいました。私も還暦に近づき、一年の経つのが本当に早く感じます。

昨年を振り返ってみると激動の一年でした。一月のトランプ米大統領の就任に始まり様々な政治、経済、気象現象の激変がありました。政治面では、北朝鮮の核開発が

進み、アメリカを牽制するためのミサイルが日本の上空を飛び、戦争の脅威、身の危険を感じた国民も多かつたのではないかでしょうか。十月には安倍総理の解散による国政選挙が行われ、再び与党圧勝におわり政治状況は変わらず、数の論理行使する強制政治が行われないか心配です。

経済では、景気が上向いているようで、株価の上昇が続き、八十年代に起きたバブル景気の再来と騒がれてい



ますが、気象の変動による災害も頻発した年でした。六月には、異常低温が農作物の生育に影響を与えました。七月には九州北部豪雨が起り、多くの住民が避難、孤立により日常を奪われました。アメリカのテキサス州では、ハリケーン「ハービー」による甚大な被害がありました。今我々が生きている時代は予測困難な状況が世界的規模でおきていています。

さて、農政に目を向けると、平成三十年は農業団体、農家にとって大きな節目の年になりそうです。国による転作面積の配分がなくなり、行政による減反政策が廃止されます。未だに方針も定まらず、現場の混乱は避けられないでしょう。また「種子法」が、森友学園の騒動の影で十分に審議されることもなく廃止法案が衆議院を通過し成立しました。国民、農家に何らメリットのない、デメリットだらけ法案をなぜ可決するのか理解に苦しみます。裏では、モンサン・ト等の多国籍企業の種子支配の思惑が見え隠れします。数年後には、遺伝子組み換えの農産物が主流になりかねません。農業従事者が激減する今の状況が続けば、それも仕方ないと言う風潮には流されてはいけないと強く思います。これから日本農業はどう進むか、予測困難な時代と言えるでしょう。

春になり、雪がとけ、土が見えると体が自然に農作業モードになります。百姓の性でどうか。

四月になり、種を播く自分がいつまで居れるだろうか？

小野寺 彰

新年のごあいさつ



代表理事
小野寺 喜作

がこんなことは初めての事でした。さらに稻刈り作業も白鳥が飛来しても、まだ刈取作業が終わらないほど遅くまでかかりました。

もち米の収量はほぼ例年並みでしたが、うるち米の収量が悪く昨年の91%と落ち込みました。くず米が多くたのですが一部色彩選別機対応で全量1等に仕上げてもらいました。食味値は高くおいしいお米になっています。

東京オリンピックに向けて有機農産物への関心が高まっているようです。オリンピックに出るアスリートにとってオーガニック・有機農産物を食べることで力が発揮できるということらしく、オーガニックのものが本来の食べ物という考え方のようです。GAPの取得が食材として納入する条件だとか、お金・利権がうごめいているように感じてなりません。商業化され誰のための何のためのオリンピックなのか、本来の在り方はどうなのかと思ってしまいます。

農薬・化学肥料に頼らない有機農業をやっていると、何故そんな大変なことをやっているのかと聞かれることがあります。

私が農業を始めてまだ20代のころ、地元消費者への野菜の宅配を通じてアレルギーやアトピーで苦しんでいる子供たちとの出会いが農薬を使わない野菜作りの一つのきっかけでした。また、庄内農民レポート(現・庄内協同ファーム)の産直運動を通じて日本消費者連盟や遺伝子組み換え食品いらないキャンペーンの方々との出会いから、食の安全と環境への影響、農薬の毒性・環境ホルモン・ダイオキシン・遺伝子組み換え食品の問題等多くの事を学ぶ機会が

あけましておめでとうございます。今年も庄内協同ファームをよろしくお願ひいたします。

昨年も、天候不順・異常気象に泣かされました。特に枝豆は例年より10日ほど収穫開始が遅れ、終了が例年より早いという、20年作ってきました

あり、さらに有機栽培・自然農法への関心が強くなつてきました。そして徐々に無農薬・無化学肥料栽培の面積を増やして来ました。正式には2000年の有機JAS認証取得からになり枝豆と一部稻作で有機栽培をはじめました。その後、10年ほど前から水田の一部に使っていた除草剤をやめて、作付の全面積を農薬・化学肥料なしの栽培に移行しています。有機と非有機との分別管理が面倒なことと、農薬を使うことへの後ろめたさから解放されたいという気持ちもありました。晴れやかな気持ちになったことを思い出します。

食へのこだわりはあまりないほうですが、外食が続くと体がかゆくなったりします。自宅で食事をして体がほっとし、喜んでいるのを感じます。そんな時食べものの大切さを改めて感じます。体にやさしい命あふれる農産物を作ることの大切さを感じます。その一つの方法が自然栽培や有機栽培と考えます。食べてくれる方から、おいしい、やさしい味がした、また食べたい、食べてほっとすると言ってもらえる食べ物を作り続けたいと思います。

EU諸国やアメリカではオーガニックの農産物への関心が高まっているが、日本ではなかなか関心が薄い状況のままです。国民全体として有機農産物への関心が高まり、子供たちに有機栽培の農産物が優先的に食べられるように、学校給食に少しでも多くの有機農産物が取り入れて食べられるように願っております。そのための役割を果たしていきたいと思います。



明けまして
おめでとうございます

平成三十年 戊年

赤かぶ漬け

8月末に播種した赤かぶの発芽は、雨が続いた後の好条件も重なり、まあまあのスタートになりました。夏の残暑も少なく、むしろ秋が早く来るような天気が続きました。赤かぶの収穫の後、漬け込んで3~4週間後には出荷できるようになりますが、塩と砂糖(洗双糖)と酢を

使つただけの極めてシンプルな漬物です。昔からの漬け方を受け継いでいますが、酢と砂糖を多くしたもので、浅漬けとは違つてしまふほど、浅漬けになつてしまいます。今年の赤かぶも天候に恵まれ、良く育っています。庄内協同ファームの赤かぶ漬けをご賞味ください。 佐藤清夫



「干し柿」は只今自然乾燥中です。
私たちの干し柿は『庄内柿』と言う、種の無い四角い渋柿を、庄内平野の寒風に当て自然乾燥させた物です。

原料の『庄内柿』の栽培は、化学肥料を使用せず、殺虫、殺菌剤は慣行栽培の2分の1以下の使用で、硫黄薰蒸もしていません。

自然任せの栽培と、加工処理のため天候によつては、栽培中、早めに葉っぱが落ちる「落

芳賀修一

庄内おかあさんの ～おいしい台所～

～昔ながらの干し柿なます～

(材料) 大根(半分)、干し柿(2個)、酢(大さじ5)、砂糖(大さじ3)、塩(小さじ1/2)

(作り方)

- 1 大根をおろして、軽く水気をきる
- 2 干し柿はへたを取り、細切りにする
- 3 調味料を混ぜる
- 4 全てを混ぜれば出来上がり



～干し柿のチーズのせ～

(材料) 干し柿(2個)、チーズ(お好みで)

(作り方)

- 1 干し柿薄く切り、その上にチーズをのせるだけ

※チーズは好きなチーズならなんでもOK!

芳賀和子





1月 餅つき交流会



2月 生産者集会

庄内協同ファーム 写真で見る 2017年



11月 各生協まつり



5月 田植え交流会



10月 稲刈り交流会



7月 庄内浜ツアー

そして最近、お酒の種類ひとつとっても、個性があることに気づいた。利口酒なんて大したものではないけれど。作り手の思いを汲みながら「オベンキヨ」と称した一杯もまた、今までと違う楽しさだ。

好きで飲み続けていたら、勝手に増えていた楽しみ方。次に飲むお酒は、何を教えてくれるだろう。年末年始の後悔なんのその。今年も好きを続けたい。

(芽)

大学の先輩に連れられお酒を嗜むようになって、初めに覚えたのは、どう取り繕っても飲めば人間は変わること。色恋沙汰、教授のゲチ、将来の不安…。話のタネはなんだっていいのだが、お酒で軽くなつた口からこぼれるアレコレは、私はお酒を飲むおもしろさを植え付けた。

体がある程度の酒量に慣れた頃、お酒と料理には相性があることを覚えた。餃子とビールはなぜかバツグンに合うこと、昆布を日本酒に浸してだけで万能調味料になること。飲めばあてが欲しくなるし、あてを作れば合わせたお酒が欲しくなる。そんなことをしているうちに、一人飲みも覚えた。

大學の先輩に連れられお酒を嗜むようになって、初めに覚えたのは、どう取り繕っても飲めば人間は変わること。色恋沙汰、教授のゲチ、将来の不安…。話のタネはなんだっていいのだが、お酒で軽くなつた口からこぼれるアレコレは、私はお酒を飲むおもしろさを植え付けた。

体がある程度の酒量に慣れた頃、お酒と料理には相性があることを覚えた。餃子とビールはなぜかバツグンに合うこと、昆布を日本酒に浸してだけで万能調味料になること。飲めばあてが欲しくなるし、あてを作れば合わせたお酒が欲しくなる。そんなことをしているうちに、一人飲みも覚えた。

あとがき

