

# 庄内協同ファームだより

No.174 2018年9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>



この夏の酷暑、大雨による異常気象、またTPPや種子法廃止など、様々な農業や食に関する環境が大きく変動しつつの節目を感じています。

庄内協同ファームもここ数年でより若手が増え、自身も今年から総勢18名の青年部の部長に就きました。色々と模索しながらまずは交流を図り、30年後、100年後も必要とされる組織になればとみんなで種まきを始めたといろあります。

そんな中、先日パルシステム生協さんが主催してくれた『次世代リーダー研修会』に出席し、生協さん、各地の生産者さんとこれからの中未来を語りあつてきました。そのなかの講演で、心に残った二つ、ある味噌製造メーカーさんのお話をでした。機械化や拡大化、システム化が進む中、あえて藏人たちで寒造りの手作り味噌を作る日を設けていたいお話『作りのこころ』を学ぶ時間。そして不測の事態でも『味噌を作れる技術』『微生物との対話』生産性を優先とする世の中で、原点に還るというお話をした。豊かすぎるがゆえの忘れがちな大切な事。目から鱗でした。

これは農業も同じ。機械化が進む中、追われる時間の中、なかなか難しい事ではありますが、『作りのこころ』を考え

る・実践する時間を作れるか。

例えばエネルギーが止まれば、例えば肥料が手に入らなければでも大変なことです。でも、戦前の70年前はそういう時代だったことを考えるとやれなくはないはず。しかも戦前に比べれば様々な技術が革新しているので、エネルギーも身近に作れるし、発酵をうまく使った肥料も作れる。種も自家採取すればいい。などなど、今の経済社会の中では難しいにしろ、1%でも10%でも少しづつ知恵を学び、実践することができれば、激変する時代に対応できるのではないかと未来を感じました。もちろん、その知恵には『なぜ』の答えもあり、よりよいものを作るヒントになると思っています。

『大変さに価値があるというより、大変さに本質がある。』

これは、料理をしたり、食べることも同じ。時間をお金で買える時代なので、それが絶対悪とは思いませんが、サプリメントじゃないんです。レトルトをかけて終わりじゃないんです。豊かすぎる時代は、どこにいても同じものが簡単に買え、食べることができる。このスペイクルは、作り手も生産性に特化するし、食べる側も食に対する興味が薄れ価格に価値を感じるところ、単調なものになるのではないとかと危惧します。

作り手も食べる側も、『作りのこころの原点』の楽しさを一緒に味わえたら、そして多分それは『大切な人に食べさせたい』という思いにつながり、一つの家族を作り、地域を作ることになるのかなと、勝手に夢をみます。

とは言え、自分でまだ変わることができるないので、まずは息子達と一緒に畑で遊ぶことから始めてみようと思います。

The positive thinking forever!!!

小野寺 紀允



# あいコープふくしま 庄内浜ツアー



五十嵐みづほ

7回目を迎える「あいコープふくしま庄内浜ツアー」が、今年も7月27日から3日間行われました。例年にはない厳しい暑さの中、初日の由良海水浴場へ50名近くの参加者にお越しいただきました。夏休みのお子さんを連れての参加が多く、子どもたちは大人がテントを建てている間も待ちきれない様子で、砂浜を駆け回っていました。

参加者の中には、プール用のオムツを着けながら泣きべそで初めての海を体験している子や、去年のそんな自分を卒業し立派なスイマーに成長した子もいるようで、それぞれの楽しみ方で遊ぶ姿が微笑ましかったです。

福島県では、去年から徐々に海水浴場が再開してきています(2018年は4ヵ所再開)しかし子どもを持つ組合員さんからは「子どもを遊ばせるとなると、少しいろいろ考えてしまう」という声もあり、子ども達が何も気にすることなく遊べる日が早くきてほしいと思いました。

おやつのメロンやスイカで水分補給をした後も、泳い

だりカニ取りをしたりと、初日の海水浴を楽しんでいました。

交流会からは、2日目にだだちゃ豆収穫体験を行う「月山パイロットファーム」の方も加わり、夕日を眺めながら皆で食事を楽しみました。

各テーブルに生産者がそれぞれ分かれて座る形で参加し交流会がスタート。日々の事や農家への小さな疑問、子どもの味覚など話題は尽きず、あっという間の交流会でした。

翌日の収穫体験、3日目の紫黒米の田んぼ見学や羽黒の石段登りも、きっと楽しんでもらえたのではないでしょうか。参加者の皆さんのが意欲的に楽しむ姿を見ると、そんな姿が浮かんできます。

私たちにとっては何の変哲もない庄内ですが、この3日間が皆さんの良い思い出になっていたら嬉しいです。

また来年、お会いできる日をお待ちしています。



商  
品  
紹  
介

## 庄内協同ファームの「お米」



農業を始めたいという人には指導をしたり、いろいろな会議の中で今後の有機栽培の在り方を考える等有機農業を広める為の制度です。山形県内にその匠が19人登録されていて、そこで庄内協同ファームからは4人選ばれています。県内のグループとしては一番多く登録されています。その匠達が所属する米部会では毎年勉強会を開催し研鑽を積み、その年に出来る最高の米を生産できるように努力しています。有機農業は自然に優しく、出来上がる農産物は安心安全で美味しいのですが農作業において画一的な方法が無く、大まかには同じなのですがその土地土地で微妙な違いがあり苦労するところがあります。

今年の夏は梅雨明け早く7月14日にしたとみられ平年より11日早く、その後はほとんど雨が降らず最上川が干上がり隣の酒田市では海水が逆流し40年ぶりに水道の取水制限が実施される等、近年稀にみる猛暑となりました。しかし農業用水にはほとんど影響が無く安心しています。この猛暑の中でも稻たちが元気に生育していますが有機農法の圃場と慣行農法の圃場の稻では若干有機農法の圃場の稻が元気に見えるのは私だけでしょうか？

このお便りが皆様に届くころには稻穂は頭を垂れて緑色の稻が黄金色に代わることと思います。9月下旬には稲刈りが始まる予定です。猛暑の中美味しく出来た庄内協同ファームのお米を是非ご賞味ください。

米部会長 今野裕之

山形県には「山形有機農業の匠」という制度が

あります。その制度に登録された人達はいろいろな作物（米が中心）で長年有機栽培を実践している人達です。これから有機

農業を始めたいという人には指導をしたり、いろいろな会議の中で庄内協同ファームからは4人選ばれています。県内のグループとしては一番多く登録されています。その匠達が所属する米部会では毎年勉強会を開催し研鑽を積み、その年に出来る最高の米を生産できるように努力しています。有機農業は自然に優しく、出来上がる農産物は安心安全で美味しいのですが農作業において画一的な方法が無く、大まかには同じなのですがその土地土地で微妙な違いがあり苦労するところがあります。

一方、「うるちつ粉」は、ごはん等に使われるうるち米が原料となります。もち粉と比べると歯ごたえがあるのが特徴で、柏餅やういろう、かるかん等多くの和菓子に使われております。どちらの粉でも団子が作れますし、もち粉を使つた団子のほうは冷めても固くならないのが特徴です。

原料の栽培方法は化学合成農薬を慣行の半分以上削減し且つ化学肥料を使用しておりませんので、安心して料理やお菓子作りにお使いいただけます。



佐藤喜美

だだちゃ豆の風味が  
おいしい!!

## 「うるちつ粉」



今回は庄内協同ファームの粉商品の「もちつ粉」と「うるちつ粉」2つの米粉を紹介します。

そもそも両方の粉はどういう違いがあるのか。「もちつ粉」は名前のとおり原料がもち米から作られた粉です。もちのデンプン質の特徴で、なめらかでもちもちした食感になります。

主に白玉団子や大福もち等に使われます。

一方、「うるちつ粉」は、ごはん等に使われるうるち米が原料となります。もち粉と比べると歯ごたえがあるのが特徴で、柏餅やういろう、かるかん等多くの和菓子に使われております。どちらの粉でも団子が作れますし、もち粉を使つた団子のほうは冷めても固くならないのが特徴です。

原料の栽培方法は化学合成農薬を慣行の半分以上削減し且つ化学肥料を使用しておりませんので、安心して料理やお菓子作りにお使いいただけます。

これからお月見の季節になりますが、庄内

協同ファームの米

粉を使って、団子を作つてみるのもまた一興かと思われます。

ます。

「もちつ粉」と  
「うるちつ粉」をど  
うぞ宜しくお願ひ  
します。今野昭史

## 庄内おかあさんの ～おいしい台所～

### ～だだちゃ豆パン～

(材 料) ホットケーキミックス 200g、だだちゃ豆 50g(さやから出して荒くつぶしたもの)  
牛乳 80g、塩 ひとつまみ、とろけるチーズ 2枚

(作り方)

- ①とろけるチーズ以外の材料をボールに入れて混ぜる
- ②12等分にし、丸めてクッキングペーパーを敷いた天板の上に並べる
- ③180℃で予熱しておいたオーブンで20分焼く
- ④残り2分の時にとろけるチーズをのせて焼いてできあがり

# ペンリレー

# 徒然草

野口吉男



7月の中旬より毎日晴天の暑い日が続いて、原稿を依頼された日から毎日番



水になり、田んぼに水をかける作業に追われています。水量が少くなり掛け終わったら次の田んぼに流す作業を繰り返しています。今年は春から気候の変動が激しく、ようやく安定したと思えばこの高温と台風、例年のコースではなく逆のコースを取り戻るようになります。ここ数年は多くの国、県で大雨や土砂災害、また地震、森林灾害に見舞われていて、いつどこでも多くの避難者を出して今もその復旧が続いています。

私はあじさいの会（老人クラブで65歳以上の人に入会する）の神社や公民館の除草と清掃をやり、その後私はお盆に向けて2ヶ所あるお墓のうちの、集落にある古い多くのお墓の除草と清掃をやりました。このお墓はこの集落ができる時に羽黒山の野口から運んできたものと言られています。この集落の歴史をたどれば古く、1454年（享徳3年）に開村された集落とされ、先祖は今の長野県【信州】より武田信玄に敗れた村上義輝の家来の野口金森とその一族が追っ手を逃れて、一旦羽黒山の野口（現在も羽黒山の荒沢寺近くに野口屋敷があります）に隠れ住み、その後野口から金森目に移り住んだと伝えられています。現在その子孫は19代目になっており、その家の周りには昔の外堀の跡があります。また屋号も皆何々右衛門とか門兵衛（門番）、銚治屋と呼ばれ、移った時に大夫様（神主）、巫女様、医者も連れてきたといわれています。そのためその3軒は1軒ずつ名字が違います。集落は3つのグループ（1つは前から住んでいた人達が後に野口の名字と名前をもらつ

た）に分かれていて、私の本家は集落の先祖の弟で、その分家になります。その為お盆の時は弟の親戚の水揚げに回ります。（親戚グループにより正月に回るところもあります）

こんな昔からの関係が今後どうなっていくかはわかりませんが、自分の生きてきた集落の歴史を知っている事もいいのではないかと思っています。本来ならお墓の掃除は6日にやる作業ですが、私の住む集落は、もう一か所の集落にある菩提寺の墓地の掃除をするために、早めに作業を行っています。

ようやくこの原稿を書いている時に雨になり、これで少しは水の心配はしなくてすみそうだと思います。

猛暑日が続き、とにかく暑かった今年の夏。私の夏のおすすめレシピを紹介します。

1つめは【麦茶漬け】材料はご飯、

好きなお茶漬けの素、庄内協同ファームむぎちゃん、この3種類。作り方も簡単で、ご飯にお茶漬けの素をのせ、

冷たいむぎちゃんをかけるだけ。さらに梅干を1つのせると、夏バテ予防にも。お茶漬けの素の代わりに、自分の好きな具材でアレンジもできます。個

人の的には冷たい緑茶漬けよりも麦茶漬けの方が食べやすく好みです。

2つめは【麦茶オレ】材料はむぎ

ちゃんと牛乳ときなこ、お好みで砂糖やはちみつ。こちらも簡単です。冷た

いむぎちゃんに冷たい牛乳を入れるだけ。コーヒーブルに近い味になり、意外と合います。ホットでも飲めるので、寒い時期にもいいかと思います。

最後に【なんちやつ紅茶】材料はウーロン茶と牛乳、お好みで砂糖。この2つを混ぜるだけ。冷凍庫で固めてシャーベットにしても美味しいです。まだ残暑が続く中、ぜひ皆さん一度試してみてください。

(紅)

あとがき

