

豊かな自然環境を大切に 安全とおいしさを求めて

# 庄内協同ファームだより

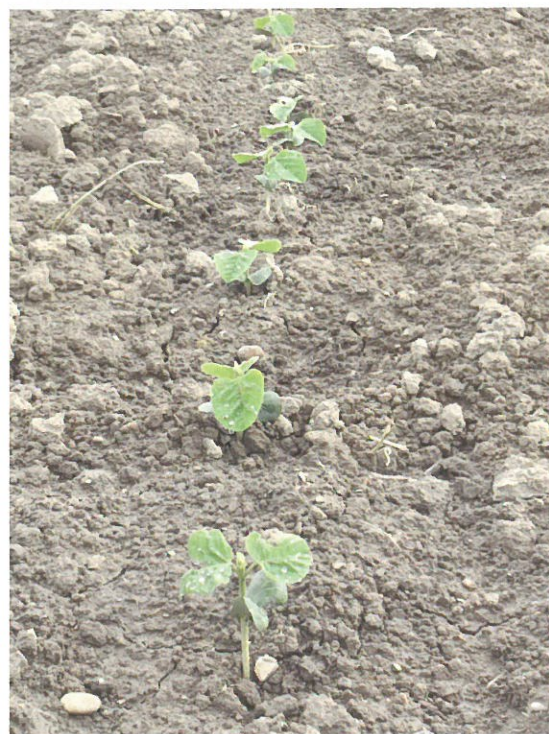
2019年 No.178

農事組合法人 庄内協同ファーム

〒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>



枝豆の“おいしい”は  
どう決まるのだろうか  
受け継がれてきた種と  
育てる人の想い  
それらを大きく包む  
庄内の風土  
おいしさを損なわないための  
枝と流通  
そして “おいしい”と  
喜んでくれる“あなた”  
みんな揃って生まれる味  
枝豆の“おいしい”を巡る  
物語の始まりです



# 庄内の夏の至福

「こだわりを重ねた6人の逸品」

## 枝豆部会からのコメント



佐藤 清夫  
さとう きよお

### 庄内協同ファームとだだちゃ豆

私が庄内協同ファームを通して、枝豆を生協に販売するようになった最初の取引は30年くらい前で、その時の庄内協同ファームの代表は芳賀さんでした。たしか生協「やまゆり」の新谷さんの依頼だったと思います。出荷の際、ちょうど連悪く台風にあたってしまったので、枝豆が時間までに着くことができなかったのを覚えています。新谷さん、芳賀さんにはとても心配をかけてしまいました。

それから30年。枝豆部会となり、部会員が6名、出荷量が30トンぐらいいままでなっています。地震、大雨などの自然災害、少子高齢化社会、海外農産物の溢れるような輸入、誰も答えを出せないような事ばかりが渦巻いています。そんな中でも、枝豆の栽培を続けていこうと思っています。



今野 裕之  
この ひろゆき

### 土作りについて

庄内協同ファームの「だだちゃ豆」「ちやまめくん」は、有機的栽培の栽培です。有機栽培は、無農薬無化学肥料栽培を3年以上続けたいと名乗る事が出来ません。作物を作るにあたり土作りはとても重要な事です。土の環境を良くするのは微生物です。植物に良いとされる微生物は農業に非常に弱いと言われています。有機栽培の圃場は農業を使わないので、目には見えませんが微生物のワンダーランドになっています。有機肥料は一部直接作物に吸収されますが、多くは土の中の微生物の餌となり分解され、それを作物が吸収します。有機肥料は微生物を多くし圃場環境を豊かにします。そのような圃場環境の所に植えた枝豆は美味しいに決まっていますのです（笑）



志藤 正一  
しんつう しゅういち

### 有機へのこだわりについて

枝豆の有機栽培でも品質（おいしさ）・収量を含めて、慣行栽培に引けを取らないものを作りたいと思います。そのためには生育の交代期（栄養成長と生殖成長の境目）をいかに順調に経過させるかが課題となります。必要な栄養成分もこの時期を境に大きく変わります。我が家では自家製の『ぼかし肥』を追肥して、リン酸とカルシウムを優先して吸収させるように心がけています。『ぼかし肥』を作ったり、追肥したりするのはなかなか厄介な仕事ですが、これがあって初めて安定した品質と収量が確保できると思っています。



## 商品紹介

「だだちゃ豆」  
「ちやまめくん」

ゆでたときの芳醇な香り、食べたときの甘みとコクの強さがきわだつ自慢の枝豆。庄内の畑から夏限定でお届けします。



## 春 土作り

えだまめ季節のこと  
有機肥料を混ぜ込む  
（後に根粒菌のエサになる）

種まき・苗作り  
直播き・定植

中耕  
草を抑える・土をほぐす効果

夏 防虫・除草  
機械が入れない場所は手でも取る

収穫  
脱さや・選別

出荷  
温度に気を付けながら  
お客様の下へ

秋 種取り  
来シーズンに向けて

耕起  
収穫後、草を立てないように





# ファームの活動記録

青年部視察レポート  
～2019年3月～

文：佐藤 弘明

うまみたっぷりでジューシーなさつま揚げや蒲鉾。

想像しただけでよだれが出てきてしまいそうですが、こうした練り製品を国産原料と無添加にこだわって作っている高橋徳治商店という会社が宮城県東松島市にあることをご存じでしょうか。先日青年部で見学に行ってきましたので報告させていただきます。

代表取締役の高橋英雄さんによれば、「市販品の多くは製造コストを下げるためや保存性を高めるために、数多くの添加物が使用されていますが、あなた方はこれを食べたいと思いますか？無添加で作ると賞味期限は短くなり、製品の品質を均一にするのも大変になりますが、なぜ無添加にこだわるのかといえば、やはり安全でおいしい食品を食べてもらいたいからでしょう。」というお答えが返ってきました。

外食産業で食材を粗末に扱う不適切な動画が問題になったことは記憶に新しい方も多いことでしょう。衛生管理や社員教育はもちろん大切ですが、この思いは食品製造において最も忘れてはいけない、基本であり根幹だと思います。

食べてくれる人、原料を作ってくれた人、そして何より自分を裏切らないこと。

先の震災で高橋徳治商店は工場が全壊し大変な危機にありましたが、多くの人の手と支援によって何とか再稼働までこぎつけたそうです。

被災地での光となる、社会から必要とされる会社になると語った高橋さんの言葉がとても深く胸に響きます。人のつながり、本当の思いやりとは何かを改めて考えながら庄内協同ファームも前進していきたいと感じた、とても有意義な一日でした。

## memo

高橋徳治商店（タカハシトクジショウテン）

明治38年創業。約40年前より合成添加物を一切使用しない練り製品を提供。震災より壊滅的な被害を受けたが、新工場を建設し再開。地域にとって「力になり、笑顔になり、光になる」をかかげる。

## 消費者交流会

文：高橋 直之

### 5/25、26 パルシステム埼玉田植え交流会

前日に2回目の代かきをして、当日「たがた」を転がして準備は万端。良い天気にも恵まれ、34名の組合員の皆さん、産直ネットワークの皆さんとつや姫の苗を植えることができました。

その後、懇親会でもたくさんの方とお酒を飲みながらの交流ができました。



### 7/5、6 パルシステム埼玉職員研修

産直ネットワークの田植え・稲刈り交流の流れで、今回は庄内協同ファーム担当、私の有機栽培つや姫のほ場にて草取りと生き物調査を行いました。

10数名の職員の皆さんと田んぼに入って「これがヒエ、これがコナギだよ」などと話しながら草を抜いてもらいました。

そして、生き物調査では山形大学の佐藤先生と生徒の方から協力してもらい、いろいろな生き物を見つけてもらいました。うちのほ場はヤゴがすごく多いとのことでした。

その後、生き物調査報告会と懇親会となり交流ができました。

