

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.179

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>



あなたは柿が好きですか？
好きでも嫌いでもない！
それなら ぜひ私達の庄内柿を
食べてみてください
色を目で味わって 甘さを舌で味わって
日本の秋がやって来ますよ
そのまま食べるのももちろん
色々な料理に使える
意外性も秘めています
庄内柿で柿の魅力を再発見！



庄内柿ストーリー

「種のない不思議な柿の木」

庄内の秋の味覚を代表する果物と言えば、庄内柿!! 形が四角く扁平で種

のない渋柿が特徴です。庄内柿の由来には諸

説ありますが、明治の半ば頃、鶴岡に住んでいた鈴木重光が越後から来た行商人より購入

した苗木の中に、果実の形が良くて種のない木が混ざっており、その話を親しかった酒井調良(庄内藩家老子息)に紹介したところ、

調良はその特性を高く評価し、自らも苗木を育成して、庄内一円に無料で苗木を配布して熱心に栽培普及をはかりました。当時は調良柿と呼ばれていましたが、大正の終わり頃に

当時の皇太子殿下が来庄された際、この柿を「庄内柿」として献上したことから、その名が全国に知られるようになりました。

おもしろこぼれ話

酒井調良は、戊辰戦争で庄内藩を率いた若きリーダーで「鬼玄蕃」と恐れられた酒井恒の弟にあたたり、自らも戊辰戦争に参加しました。戊辰戦争に降伏して以降、庄内藩の武士達は大きな時代うつねりの中で生き方の変化を求められました。そのなかで調良は松ヶ岡開墾、養蚕製糸事業、養豚、砂丘地でのウリ

類の栽培、冷涼地でのリンゴ、桃栽培を試みます。庄内柿の普及もその挑戦の一つでありました。武士の時代が終わり、地域産業を興す起業家として庄内を支えていくこととしたのが酒井調良です。

鶴岡公園内に酒井調良の胸像があり、今も庄内の発展を見守っています。

庄内柿を食べる工夫

“脱渋(だつじゅう)”

平核無を主とする庄内柿は「渋柿」で、樹になつている柿をそのまま食べると渋くて食べられません。“脱渋”という一手間をかけることでおいしく食べられるようになります。主な脱渋方法は、炭酸ガス脱渋とアルコール脱渋。双方特性はありますが、どちらも渋味の原因となる可溶性タンニンが不溶性タンニンに変わることによって渋味を感じなくなります。タンニンが消えたわけではないのに味が全く変わるの面白い作用ですね。



竹で柿の枝を支えている



庄内協同ファーム柿部会

生産者からのコメント

「庄内」というブランドが付く代表的な作物の1つが柿です。近年は生産者の高齢化や柿の消費量減少という状況ですが、庄内さらには日本を代表する果物なので、このまま衰退するのは惜しいと思っています。旬が短いからこそ、その旬を強く感じて欲しい。これから寒くなる時期に元気が出るようなビタミンカラーの柿を食べて笑顔で過ごしてもらいたい。そのために、柿ってこんなに美味しかったのか!と言っていただけの柿を目指したいです。



～前菜あって、副菜あって、主菜あって
2種のデザートも～



旬の庄内柿を主役に若手が集い、楽しい美味しい夜を過ごしました。今回は、食べるだけではなく、料理するところからです。

かための柿は白和えに、やわらかめの柿はコンポートにと、柿のコンディションに合わせた料理とマッチングさせ、15個の庄内柿はあっという間に9品の料理になりました。柿の皮もオーブンで乾燥させ、葉っぱや枝と共に料理の彩りに。近くに柿の木があるからこそその演出です。

「うんめ〜こんな柿堪能したな初めてだ〜」
柿の潜在能力を肌で実感し、是非皆様におすそ分けしたいひと時でした。

柿ドレッシングのサラダ

柿の肉巻き

豚肉と柿の甘さが相性ばつぐん！冷めてもおいしく弁当にも◎

柿と生ハムの天ぷら

生ハムの塩分と柿のうまみが絶妙。お酒のおつまみにも合います！



柿の白和え

庄内柿のポピュラーな食べ方。ごまや豆腐をベースにするより美味しい。

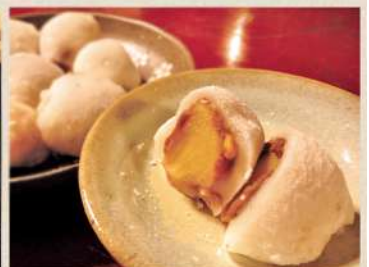
柿のなます

柿の甘味となます（大根おろしと甘酢）が相乗的においしい。庄内の郷土料理。

ドライ柿入りのチャーハン

デザート作りにも挑戦！

左：柿アイス 右：柿大福
どちらも柿のコンポートを使ってアレンジしました



庄内柿

ごちそうさまでした！

砂糖・レモン汁・水でシロップを作り柿を入れて煮立てる。お好みでブランデーを入れても◎

ファームの活動記録

組合員会議 & 第31期総会

文：小野寺 紀允

8月4日に組合員会議、8月8日に総会がありました。

組合員会議では、パル生消協主催の「2018次世代リーダー研修」の内容を報告し、研修で学んだ歴史や各産地・生協の課題、これからの未来をどう見据えているかを組織内でも共有しました。

2018年度はお米が不作でありましたが、なんとか乗り切った一年であったかと思います。2019年度は、昨年に比べれば収量もよく平年作であり、まずは一安心。

今回の総会で組合員が2名減ったものの、新しく2名の組合員、1名の協力組合員が増えました。農業をとりまく環境はまだまだ厳しいものがありますが、若手メンバーも徐々に増えているので、魅力ある産地作りを行っていききたいと思います。

memo 次世代リーダー研修

産地の次期経営を担う人材及びパルシステムグループのこれからの世代を担う職員・社員を対象とした研修会。

稲刈り交流会

文：高橋 紀子

10月5日、パルシステム埼玉稲刈り交流会が開催されました。今年は庄内協同ファームの高橋直之さんの圃場で春の田植え体験をしてから秋の稲刈り体験をしていただきました。時折小雨も降るような肌寒い天候ではありましたが、みなさんめげることなく班ごとに分かれて担当の生産者さんに稲の刈り方を教わりながら、もくもくと稲刈りを頑張りました。ご家族で参加された方がほとんどで、一緒に農作業する楽しさを実感しているように感じました。子供達は、途中から飛びまわるイナゴやカエル、そして水路に迷い込んだ大物のコイを捕まえたりして、私たち大人を驚かせてくれました。

私たち生産者も普段はコンバインで一気に稲を刈り取ってしまうので手刈りの経験が少なく、この交流会の時にベテラン農家さんから稲束の作り方や杭かけの土台の作り方を教えてもらいます。稲束を2束ずつ反時計回りに積み重ねていき、ロープで縛ることもなく稲穂のバランスだけで上まで重ねていき、最後は稲束を割って交差させるだけで止めてしまう技など感心することばかりでした。テントには庄内協同ファーム自慢の温かい麦茶が用意しており、香ばしい風味で心と体をポカポカに温めてくれました。

庄内を第2の故郷のように毎年参加してくれる方も多く、お帰りなさい！ただいま～と言える関係が続いていけることが有り難いなあと感じました。また来年田んぼで待ってるからの～！！



新米の季節になりました！

米どころ庄内から安心・おいしいお米をお届けします。価格・注文方法など詳しくは
電話・FAXまたは庄内協同ファームウェブサイトお問い合わせフォームからお願いします

お問い合わせ先 TEL 0235-78-2120 FAX 0235-78-2140