

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

2020年 No.180

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.shonafarm.com>



粘り強く  
作り続けて30年  
届け、この気もち



# ファームのお餅ができるまで



もち米は、綺麗な水で一晩しっかり吸水させ吸水ムラをなくします。その後、短時間で一気に蒸しあげ、均一な蒸米を作ります。



「杵つき製法」は、お餅を均一に作る事ができ、気泡が少なく密度が高い伸びのある、煮崩れしにくいお餅に仕上がります。



手作業だから出せる味や特徴が、私たちのつくる製品にはあります。難しい職人技も少しずつ技術伝承され、変わらない味わいをつないでいきます。

## 丸餅へのこだわりと 安心をお届けします



農産加工部 佐藤 弘明  
品質管理部 山口 秀明

皆さんのお住いの地域のお餅は丸いのですか？それとも四角ですか？ここ山形県庄内地方では、お餅と言えば丸餅が一般的です。白餅や玄米餅などの硬さや大きさの異なる餅を、均等な厚さになるようにひとつひとつ心を込めて成型しています。

また、お客様に安心して召し上がっていただくために社内で製品検査を行いながら、外部機関での定期的な検査も行っています。コシがあつてなめらかな舌触りが特徴の庄内協同ファームのお餅をぜひご賞味ください。

## つなげたい、手づくりの現場

現在、餅作業は20代から60代まで、様々なメンバーと一緒に働いています。

枝豆のあと、稲刈りのあと、柿の収穫のあとに、餅つきに来てくれて、みんなで年末まで餅をついては丸餅や切り餅、黒豆餅などに加工しています。

どの職業でもそうですが、人手不足の中、若手である20〜30代のメンバーがそれぞれ部門のリーダーやサブリーダーとなって、みんなを引っ張ってくれているのでとても助かっています。

「この人がいないと作業がまわらない」ということがないように、作業のやり方や順番、ローテーションなどをメンバーで話し合い、毎日ケガなく、事故なく和気あいあいと餅つきに取り組んでいます。

## 品種と土作り

昨今の異常な天候は、農家にとって大変な苦勞となつてきています。

庄内協同ファームのお餅は「化学肥料を使わず、化学合成農薬も当地比8割削減」という厳しい自主基準の減農薬栽培や、どちらも使わないより環境に配慮した



有機栽培など、丹精込めて作ったもち米を使用しています。この環境保全型の土づくりは創設当初から組織の指標であり、お餅の味も向上しました。

また使用するこだわりの品種は「でわのもち」。粒が小さく、栽培上も生産に向きな品種ですが、なによりも「おいしい」という理由で庄内地方で長く愛され続けている品種です。

でわのもちは、コシが強くよく伸び、煮崩れしにくいので、お鍋やお雑煮にもピッタリな特徴があります。

なめらかな舌触りと、上品な甘みを持つ「でわのもち」の強みを活かし、杵つき製法による加工で製造しております。一度食べていただくと、その味の違いにきつと驚くはずですよ！

## 自慢のラインナップ

人気の『白餅』以外にも、他ではなかなかない『玄米餅』があります。玄米のまま餅にするので栄養価も高く、また香ばしい味わいもファンが多いです。焼いてからキムチ鍋に入れると、ダシがよく染み込んで一層おいしくなります。その他にも、大粒の黒豆がぎっしり入ったほんのり塩味の効いた『黒豆餅』や、あんこも相性抜群の『よもぎ餅』などもおススメです。



## ファームの丸餅の原点

皆さんはどんなお雑煮を作りますか？丸もち？角もち？焼く？煮る？もちの形や調理方法など基本の部分では地域的傾向があるようです。

庄内地方は、東北では珍しい丸もち文化です。これは江戸時代の廻船「北前船」が京都の食文化を伝えたためと言われています。

- 角もちを焼く
- 角もちを煮る
- 丸もちを焼く
- 丸もちを煮る
- あんもちを煮る
- ..... 角もち丸もち分岐ライン



お雑煮文化マップ

引用：「わくわくお正月とおもち」



# モチもち生活

古来より、稲霊信仰をはじめ、お米が凝縮されたお餅は神が宿る存在とされ、それを体に取り込むことが良い事とされてきました。古来日本人は、もち米・お餅を「ハレの日」に食べる信仰を愛し、多くは年間50回もの餅を食べたそうです。今回、庄内協同ファームに関わる方の暮らしに少しお邪魔して、そこから見えた色々な「お餅の日常」をご紹介します。



スポーツマン代表  
高橋 晴人 さん

我が家は高校生の息子も、中学生の娘も二人とも柔道部で頑張っています！なので、部活動が終わって帰宅すると「お腹すいた～!!何か無い?」そんな時にはお餅を焼いて磯辺巻きやおつまみ風にアレンジして小腹を満たしています。

お正月の道場鏡開きでは、300個近く庄内協同ファームの丸もちを焼いてお雑煮として振る舞い、お餅が美味しい！と皆に喜ばれました。(by 母/高橋 紀子)



健康志向代表  
新堀さんご一家

我が家はお餅が大好きです。大人は醤油と七味で、子供たちはきなこや砂糖醤油。寒い冬にはお汁粉も、明太子もんにゃに小さく刻んだお餅を入れたものも美味しいです。体調を崩した時には雑炊にお餅を入れることもあります。

最近は地元のマダムたちによもぎ餅やおかきの作り方を教えていただきました。おかきは紫蘇、コーヒー、きなこ、黒糖、カレーなど色々作れるので子供たちも大喜びです。



学生代表  
山形大学農学部  
留学生の皆さん

日本のお餅を食べたのは人生で初めてでした。とても粘り強く、柔らかい食感でした。特によもぎ餅が大好きです。お気に入りはチリソースをつける食べ方です。お餅がスパイシーな味になります。

調理も簡単で時間がないときに活躍します。大学で研究に没頭する私たちには非常にありがたい存在です。



**おもちのご注文はこちら** (5月～9月は販売をお休みさせて頂いております)

コシの強さや米の甘みが伝わるお餅をお届けします。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**