

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.182

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>



社会が大きく変わった  
天気も毎年変わっている  
変わらないように見える田んぼは  
稲と農家の不断の変化で守られている

庄内協同ファームの新米を囲みながら  
温かい安心の時間が流れますように



# お米の 商品紹介

商品のご注文、お問い合わせ先  
農事組合法人 庄内協同ファーム  
<http://www.shonaifarm.com>  
TEL : 0235-78-2120 FAX : 0235-78-2140

# 待ちに待った 収穫の秋

おいしく突った新米をお届けします



## 新米に想いを“米”て

「皆さん、お元気ですか？」  
今年の秋のお便りは、庄内協同ファームの新米を食べてくださる皆さんに語りかけたくなる気持ちでいます。世界中が新型コロナウィルスの影響を受け、社会の仕組みも大きく変わり、皆さんの生活にも様々な変化があったことでしょうか。私たち農家の仕事は三密になることが比較的少なく、例年とほとんど変わらないことなく農作業が出来ることを有難く感じながらお米作りに励みました。ただ、集会所が健康な状態に無いとどこか晴れない気持ちがあるものです。新米を食べて繋がり、庄内の風土や農家の力を感じて、少しでも元気になってもらえたら嬉しいのです。

## 農業は自然が相手

さて、今年の稲作の出来は例年よりも上作傾向です。稲刈りが全て終わっていないので正確な結果ではありませんが、有機栽培でも収量が穫れているという声も聞きます。田植えの頃に冷たくて強烈な東風が吹き、植えたばかりの稲の生育が進みませんでした。6月に入ると天気は良く、その後は良好な成長と茎数の確保が出来ました。7月は長雨と日照不足、そして田んぼを乾かしたい時期に雨が続き、これらがどう影響するかが心配でした。また、7月末には山形県で豪雨災害があり、庄内地方でも大雨による被害を受けました。近年多発している災害が住んでい

る地域で実際に起こり、自然を相手にする農家としても気象の変化を改めて痛感する出来事でした。8月以降は一転して猛暑が続き、お盆を過ぎて9月に入っても日中の暑さは大変なものでした。一日の平均気温が高い日が続きと稲も体力を消耗して、乳白粒や充実度不足が増えてしまいましたが、暑さに弱い品種では高温の影響があったようです。  
有機栽培での大きな課題の一つが除草技術です。これまで機械除草、紙マルチ除草、カマ除草などに取り組んで技術を高めてきましたが、今年新しい乗用除草機を導入しました。これまでの除草機に比べて除草効果が高く、特にこれまで難しかった株間の除草がきれいに出来るという機械です。機械の設定や作業時の水加減などで改善が必要ですが、上手く除草できた圃場では草がほとんど無く収量も良かったため、今後の技術確立で有効な除草法の一つになると希望が持てました。

## 食べてくれる人の 笑顔を想像しながら

高い秋晴れの空に赤とんぼが舞い、庄内平野は今年も稔りの季節を迎えました。あちこちの田んぼでコンバインが動き、籾を運ぶトラックが行き交って活気に溢れています。お米は毎日食べていますが、この新米の時期はやはり特別な想いでお米のことを考えます。種まきから数えると約6ヶ月の間、水管理や施肥、有機栽培では除草作業等々、手を掛け目を掛け気に掛けて来た稲たち。稲の生きる力が最大限に発揮されるように人も出来る限

りのことをしてきました。そうして結ばれたお米は沢山の想いが詰まった結晶のように美しく見えます。また、このお米を食べてくれる人のことを想像しながら、美味しいの一言や笑顔が生まれたら嬉しいなと思いつつ粉摺りをしています。今年は新型コロナウィルスの影響で田植え・稲刈り交流会が中止になり、消費者の方々との顔を合わせた交流は出来ませんでした。この新米を通じて庄内との繋がりを感じ、体も心もほっこりと温まってもらえたらと思います。その温もりは、また来年のお米作りへの熱意に繋がっていきます。

**新**

## 特別栽培玄米パッケージごはん



特別栽培の玄米90%、有機黒米10%を配合した手軽なパックごはんが出来ました。電子レンジの他、湯せんでの調理が可能です。忙しい毎日の食卓や「もしも」のための常備食としてもお使いください。

## 古代米 白山紫黒



組合員  
富樫俊悦



「古代中国で皇帝しか食せなかった」とされる紫黒米。滋養に富むそのお米を、時代を経て庄内平野で栽培しました。ちよつとした皇帝気分を味わってください。

## 新米のご用意が できました！

庄内協同ファームには個性豊かな生産者が集まっています。各々が色々な農法に取り組み、日々試行錯誤しながら栽培を行っています。そこには生産者の思いや苦労など様々な要素が詰まっています。そつ、つまりお米には生産者の人生が詰まっているのです。生産者が手塩にかけて育てたお米。米どころ庄内から安心・おいしいをお届けします。どうぞお召し上がりください。

## お米を使った 庄内協同ファームのお菓子



## 玄米おこし



組合員  
皆川 裕一・昭子

庄内平野で育った玄米を「ポン」と膨らまし、沖縄産の黒糖をまぶした、農家手造りの柔らかい「玄米おこし」です。小腹のすいたお子さんのおやつに、お年寄りのお茶のお供に、家族で楽しくお召し上がりください。

## 玄米あられ・揚げ潮あられ



組合員  
五十嵐 英一



もち米本来の香ばしさが生きるように焙煎し、最低限の味付けに留めた「玄米あられ」。菜種油で揚げ、風味良く仕上げた「揚げ潮あられ」。発売から20年近く変わらないシンプルさをどうぞお楽しみください。

# 新米をおいしく食べる

「お米は鮮度品！」って  
聞くけどホントなの？

毎日食べるからこそ押さえておきたいポイントをお米の生産者であり、農家レストラン・カフェを営む組合員の小野寺紀允さんにお聞きしました。

## Qなぜ鮮度って落ちるんですか？

紀…まず、玄米はビタミンなど栄養素が豊富なヌカ層で覆われているので、湿度が低い冷暗所では鮮度は落ちにくいです。

けれど、精米した白米は要注意です！ヌカ層が取り除かれた白米は、でんぷんが主の胚乳やその表層にある糊粉層が酸素劣化しやすく、また一般的に糊粉層に多く含まれる酵素の働きも、精米後1か月を目安に低下し、美味しくなくなるとも言われています。

できる限り精米したての味を味わうポイントは①低温、②酸素を遮断、③乾かさない、④湿度を下げる、ですね。これから寒い時期になりますが、結局一番は「チャック袋などで冷蔵庫！」。

レストランでお出ししているご飯も、一年中冷蔵庫で保管しています。前日のうちに洗米して、たっぷり吸水させたお米を朝まで冷蔵庫に入れてから炊き上げます。

## Q白米の研ぎ方は？

紀…①はじめにお米をざっと洗い、汚れた水を切る。②表面につける劣化したであろうヌカをとるように、お米同士がすりあうような短い時間研ぎ、水を入れザルで水を切る。③最後に2〜3回ほど、ささっと水を入れ替える程度。④できれば、吸水は冷蔵庫にて。

「劣化した部分」を除いて、「お米を壊さないように、旨味を逃がさないように」することが大切です。



組合員の紀允さんが手掛ける農家カフェは、庄内平野の水田風景が眺められ、メニューにも随所に庄内協同ファーム商品を使用しています。自家製の有機栽培米、お米から作る甘酒みそなども味わえる展開をしています。



教えてくれた人



組合員 小野寺 紀允

せつかくの美味しいお米、より美味しく食べるならば、ぜひ惜しみなく！



**白山紫黒入り  
玄米むすび**

梅干しとしらすの塩味と白山紫黒のプチプチ食感がくせになる！



**だだちゃ豆  
むすび**

産地だからこそ贅沢にだだちゃ豆をまぜて。はじいた豆に少量の塩をまぶしてからお米とまぜると均一に塩がまざります。



**白むすび**

まずは塩だけでお米のおいしさをシンプルに感じてほしい！

おむすび三種

つくってみました！



## 新米つや姫（3合入り）20名様限定プレゼント！

QRコードからアクセスしアンケートにお答えいただいた中から20名様に「新米つや姫お試しサンプル(3合入り)」を郵送にて発送させていただきます。アンケート応募締め切りは2020年11月30日、当選は発送をもってご連絡とさせていただきます。プレゼントは12月15日頃までにお送りする予定になります。



※個人情報に関しては商品の発送のみに利用させていただきます。  
QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

読者アンケートはこちら