

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

2021年 No.183

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>



作り手が想像できた時
同じ漬物が途端に輝き出すのは
心の眼が開くから
植物が生み出す彩りが
一層美しく見える
噛んだ時の小気味良い音が
より一層深く響く
ごはんを頼張る喜びで
心に花が咲く



庄内漬物語

庄内協同ファームを代表する漬物、赤かぶ漬けと2種類のたくあん。小さな袋に詰まっている家族の物語。読んだ後には前より漬物が滋味深く感じられるハズです。

赤かぶ漬け

組合員
佐藤 清夫・喜美



友人の想い継ぎ 自分の理想の味を探求

清夫…赤かぶ漬けを作っていた友人が亡くなって。彼の赤かぶ漬けをなくしたくないとの思いでその後を私が継続し、今年で11年目になる。友人の味付けはさっぱりとした浅漬け（ピクルス的なタイプで甘くなく、少し酸味が強いものだったけれど、個人的には庄内地域に伝わる伝統的な「甘酸っぱい」味にしたい）と思い、思い切って味付けを変えることにしたんだ。その方が長期保存も効くからの。

喜美…1年目は廃棄が多くて大変だったのよ。清夫…漬物のプロではなかったから本当に苦労した。特に雑菌の繁殖には参った。対策として漬樽などの洗浄をしっかりとやる事で大幅に改善した。あと漬け方や調味料を入れる順番を変えたり試行錯誤したなあ。今も味付けの探求はやめられないの。

喜美…2年目からは廃棄もかなり少なくなっただけで、漬物は手を掛けられれば掛けるほど美味しくなる物だからの。

いぶしたくあん・紅花たくあん

組合員
五十嵐 良一・ひろ子



義母の味と技を 受け継いで

良一…我が家は、砂丘地の畑農家だからその特徴を生かしてメロンや大根を栽培してたんだけど、大根は取れ過ぎると産地廃棄になっでしまっで……。それで加工品の干し大根に挑戦しよう！ってなったんだ。

ひろ子…当時農協（今の普及課）が「5次産業や「一村一品運動」みたいなのを進めていくこの辺りは砂丘の畑が多いから（肌がきれいになれる）大根で何か出来ないかなって。たくあんはどこにでもあるけど、燻したものは珍しいってことでお姑さん達がクルイブを作って加工し始めたな。30年ぐらい頑張ってきた。

お姑さん達も年取ってきて色々な作業が出来なくなっで、辞めるってなったんだけど、せっかくなので頑張ってきたいぶしたくあん作りを続けるために真空機を買ったり、自宅に加工場を作ったな。私が50代になった頃だなあ、本格的に引き継いだのは。

大根栽培の大変さ

良一…8月25日頃までに大根の種播きをするんだけど、今年はその頃の気温が暑くて雨も全然降らなくて。大根の芽が出てこなくて慌てて種を播き直したんだ。

ひろ子…播き直したけど、秋野菜って1〜2日の遅れが、その後10日の遅れにつながるから、下手するとちゃんとしたものに育たない。心配した通り生育が追いつかなくて、今年は細目の大根だけど、なんとか今年も無事に加工することができた。

天候に悩まされながらも 赤かぶの力を信じて

喜美…8月下旬に赤かぶの種播きをしたんだけど、今年は9月の大雨で小さな種が深く土に潜ってしまった。急遽種の播き直しを3回もやって、本当に悩まされた年だったの。

清夫…赤かぶに限らずどの作物もだけど、天候次第っていうのが難しく、ここ2〜3年は大雨降って大変だ。

喜美…それでも、赤かぶは生育が早いから天気が良ければ大きくなってくれるし、温度差があるほどかぶの色付きも良くなる。

清夫…11月の初めから、大体12月上旬までに収穫出来れば良いかな。畑に雪が積もっても掘れるけど寒くてやりたくねえから、いつもは11月末とか12月10日には収穫と漬け込みが終わる感じかな。



漬物加工のこだわり

良一…いぶしたくあんを燻すのは、香りが良いとされている桜木を使っている。毎年知り合いに頼んで、桜の剪定した枝を集めておくんだ。

燃え過ぎればすぐに炭になってしまっ。煙だけを出させる火加減が難しいんだ。

ひろ子…桜木で燻したいぶしたくあんの他に紅花たくあんも作っていて、こちらは細目の大根をぬか漬けにして、袋詰め時に紅花をまぶして熱処理すると袋の中で黄色に発色するなやの。日が経つごとに袋の中で濃い黄色に大根が染まっでいくな。漬け込み樽に紅花を入れてるわけじゃないのよ。

紅花もせっかくだから高価だけど山形県産の紅花を使っているのがこだわりかな。

豊かな食文化を伝えたい

清夫…白かぶと違って赤かぶは料理のバリエーションはあまり多くないかなあ。漬物以外に合うものがないんだよね。でも逆に言えば、漬物にしか使わない野菜があるってことは食が豊かだったことだと思っただよ。

喜美…昔の人の知恵というか、やっぱり漬物とか酢の物が合うと思うなあ。冬が旬だから寒い時期には是非食べてもらいたいのお。

開封したら酢が揮発するから、冬でも冷蔵庫で保存するのが美味しく食べるコツかな。

清夫…体力や体調に気を付けながら、元気なうちは赤かぶ漬けを頑張っで作っていききたい。

喜美…我が家の孫たちは「赤かぶ漬けちようだ〜い！」って山盛り持って行ってペロツと食べてる。だから若い世代にももっと食べてもらって、伝統的な庄内の味を伝えていけると嬉しいよの。



美味しい食べ方と 若い世代へ

ひろ子…いぶしたくあんは桜木で燻した風味があるから、チーズと一緒に酒のつまみとして食べるのも美味しいよ。

良一…時代の変わり目変わりで、百姓も変化していくしかねえ。自分たちが若い頃にしてきたことの、その判断がどうだったのか？なんて、自分が生きている中で決めることは出来ねえと思うんだ。自分の目の前の興味あることを通して世界は見えないし、その時その時のベストをみんな求めて変化して進んできた。それがただ楽しかった。これからも目の前の栽培技術を向上させていくことが目標かな。





新年のごあいさつ

あけましておめでとございいます



代表理事
今野 裕之

一昨年年末に新型コロナウイルスが発生。昨年は世界中に蔓延し、経済を始めとする様々な事が混乱して未だ収束の気配がありません。1日も早い収束を願っています。

日本においても同様で外食産業や観光産業などに大きな影響が出ています。どちらも裾野が広く影響は国全体に広がっています。その一方で「果ごもり」「オンライン・・・」「バーチャル・・・」など人とあまり触れ合わなくてもある程度満足できるモノが流行っていて元気な業種もあり明暗が大きく分かれています。

自粛で行動が制限される中、経済回復を念頭に置いて、国が推進する「GOTO・・・」を利用した旅や外食などに多くの人が出かけています。コロナには感染したくないが触れ合いは求めたいという矛盾した行動ですが、考えてみれば人は相互依存しなければ生きていけないので、その様な行動になるのだろうなと感じます。

さて今年はどうなるのでしょうか？ 東京オリンピックは開催されるのでしょうか？ ワクチンは開発されるのでしょうか？ 経済は回復するのでしょうか？

大変な世の中ではありますが、庄内協同ファームは今のところコロナの影響は少ないです。皆様から支えられていることに感謝申し上げます。しかし「交流」や「お祭り」などの



事業ができない事がとても残念に思います。オンラインで交流みたいなものは出来ましたが何か味気ないと思うのは私だけでしょうか？

実際に会う事による暖かさやその場の空気が心地いいと思うのは私だけでしょうか？

今年こそはやりたいと思うのですが、コロナ次第というところがあり今のところ判断ができません。ウエブサイト等で情報は発信していますので、ご覧いただければ幸いです。

世の中はどのように変わろうとも、庄内協同ファームはこれからも人と環境にやさしい農業の道を歩んでいきます。

みなさまのご多幸をお祈りしています。今年もよろしく申し上げます。

季節の商品

この他にも
ラインナップを用意して
ご注文お待ちしております！



いぶしたくあん
(250g)



紅花たくあん
(250g)



赤かぶ漬け
(250g)



玄米丸もち
(500g)



白切もち
(有機栽培/500g)



よもぎ切もち
(500g)



白丸もち
(500g)

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



漬物1袋 (250g) 15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15名様に「漬物1袋 (250g)」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2021年1月31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2月15日頃までにお送りする予定になります。

※漬物の種類は選べません。応募多数の場合は抽選となります。

※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)デンソーウェーブの登録商標です。



アンケート回答は
こちら