

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.186

農事組合法人 庄内協同ファーム
〒999-7611 山形県鶴岡市八色木字西野236
TEL.0235-78-2120 FAX.0235-78-2140
<http://www.shonaifarm.com>



理事 五十嵐勇輝
事業管理部の担当になりました。任命いただいた責任をしっかりと果たしていけるよう邁進する所存です。今後ともご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い致します。



理事 高橋直之
加工部の担当し、主にもちつき等の作業全般をサポート。また、農産物検査も担当、生産者の皆さんが大事に育てたお米やもち米の検査をしっかりとやっていこうと思います。宜しくお願い致します。



理事 富樫俊悦
今期も経理の担当になりました。やらなければいけないことが山積みですが、山登りと同じく足元から一歩ずつ進んでいくしかないと思っています。宜しくお願い致します。



副代表理事 小野寺紀允
40歳となる一つの節目に、副代表という責務は重要かつ光栄と思いつつ、この先も求められる組織作りを目指していきます。有機で水稲10畝位やれたらなあ。



代表理事 今野裕之
流行り病の中で農家にとっても厳しい現実が押し寄せていますが、それに負けず老体に鞭を打って頑張っていきたいと思います。宜しくお願い致します。



すぐには分からない
あらねも 人生も
噛んで 砕いて
初めて分かる味
何度も 試行して
自分のものになる
30年何も変えていない
そう言い放つ匠は
人知れぬ高みへ



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

**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。そう、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。



あられ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「玄米あられ・揚げ潮あられ」(各1つずつ)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日までにお届けする予定となります。

※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

そっけないのにほっとする

匠のあられ物語

初めて食べた人でも、なんだか懐かしい味わいてたちまちファンになってしまおう、30年のロングセラー「玄米あられ」と「揚げ潮あられ」。気が付いたらへ口りと一袋、なんてことも！
作り手の人柄そのままの味わいで、読んだ後にはもう一度じっくりあられを噛みしめてみたくなりますよ！

あられを作り始めたきっかけ

個人的に結構な経営負債があったので。このままではうちもさっしやいなくなってしまうから、経営計画をやり直したな。農協も含めて返済計画を立てて、庄内協同ファーム初代代表の芳賀修一さんと一緒に「庄内協同農産」という会社を設立したわけよ。借金から脱却するために、米の加工品としてあられが手っ取り早い！と農産加工に取り組んだのが40代の頃。
あの頃は怖いもの無かったから、借金なんて大したことねーと思ってたんだけど、実際は大変よ！ケツに火が付いて始まったんです(笑)
15年掛かって借金は返済できたから、頑張ってきた良かったと思うの。

「失敗しねえど分がんね なの、物事って」

振り返ってみると、農業と農産加工に明け暮れた人生だったけれど、それが全てだとは思ってない。残り半分は「楽しむこと」。最初は分からなかったことが少しずつ分かっていく事が面白い。
中3の頃からずっとクラシックを聴く音楽道楽。音楽で腹が膨れる訳じゃないけど、無駄なことにごそ人生の豊かさか詰まってると思う。



あられは生地作りが命

一番難しいのはあられの生地作り。これが成功すればその後の仕上げも大体良くできます。カリッとした食感を出すために、生地の水分量とか固さをちょうど良い状態に仕上げるのが大変よ。最初に精米の仕方でも失敗すると、まずダメです。ハイ！やり直してこどもよくある。

穀物に熱を加えると熱変性ってのが必ず生じる。あられも熱変性して生地が膨らむ訳だけど、ある程度の温度が来ると、煎り上がりから焦げ出す。これが200度くらいの温度分布に集中してんなや。焦げるタイミングは、生地の中の水分が抜けた時から焦げ始める。火を使うとそういう温度と生地の変化が良く分かるようになってくるの。

乾燥し過ぎた生地と未乾燥の生地では、出上来るあられの形状にだいぶ違いが出てきます。水分が多いと膨らんで膨らみすぎると逆に水分が少ないと膨らまずに硬い歯触りになる。だから、どのくらいの膨らみにするには何ミリの生地裁断が良いのか？って、これはスゲー勉強したの。今のところは3.3ミリに固定してるんだけど、ここに決まるまで何回も実験失敗を繰り返したの。3.3ミリを安定的に切断するためには、切断機の整備をキチンとしておかないとダメだよ！

庄内協同ファームに関わってこれたことは恵まれていたと思う。若い頃の仲間とのぶつかり合いも煩わしさも、今となっては大切な思い出。だから、若い人達には農産加工を難しいと思わねえで、どんどん取り組んでみてほしいって思うの。最初から分かる人なんて誰もいねえだから。失敗したっていいや。失敗しねえど分がんねなの、物事って。失敗すればするほど勉強なるよ。なんでこうなった？って一生懸命考えて、恐らくの原因に行き着いたら、この次から変えてみようよってしていく中で、これだけは失敗したくないポイントが分かってくる。作物育てるのも、農業機械の故障もなんでも同じ。分からないことをそのままにはしたくない。分からないままにいるなんて悔しいっちゃ！



組合員の五十嵐 英一(真ん中)。兄弟3人で協力しながらこの味を守ってきた。

素材の味にこだわって

あられの原材料は、加工を始めた当初からずっと有機栽培のもち米を使ってます。初めは我が家でも有機栽培の米作りをしてなかったもんだから、アイガモ農法で有機栽培をやってる酒田市の団体からあられの原料にもち米を買ったの。あの頃は有機栽培の方法がまだ確立してなくて、でも自分達で農業は使わねえだ！って決めたからにはキチンと守るために他から原料のもち米を買ってても作ってた。17年前くらいから、やっと我が家で有機栽培したもち米を原料に出来るようになったんだ。

ただ、こんな素朴な味なものがよく今でも売れるなあと思ってたんだけど、当初からの狙いは、素材であるもち米の甘味を感じて貰いたかったんだよ。
私はあられのことを「食べる」じゃなく「食む(はむ)」と言っただけで、良く噛んだ後に口の中で崩れて、飲み込む寸前の頃にじわじわと米の味わいを感じる。口に入れてすぐに分かる味でなくて、自分の中で確認して初めて分かる味。そういう部分類のお菓子だと思います。お茶請けにするのが一番似合ってるみたいだの。

生地づくりの道のり



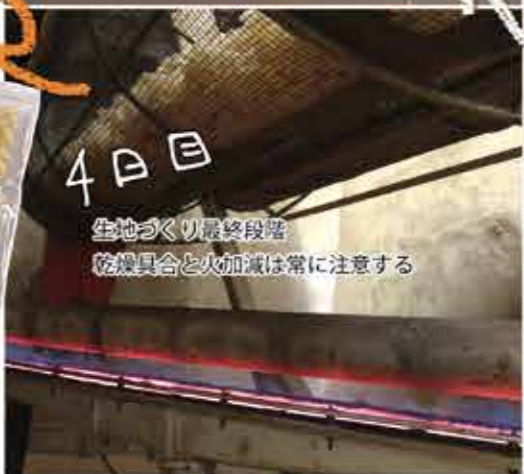
1日目 (翌朝) 一晩吸水させた餅米を蒸して 玄米餅を搗く



2日目 裁断中も生地の厚さをチェック



4日目 搗いた餅は木型に入れ 一晩冷蔵庫で固める



4日目 生地づくり最終段階 乾燥具合と火加減は常に注意する

あられ生地の完成！ 製品の加工へ...

