



新年のご挨拶を申し上げます

農事組合法人 庄内協同ファーム
代表理事 今野裕之

あけましておめでとうございます。
去年までの2年間は新型コロナウイルスが世界中に蔓延し、あらゆる活動が制限され、今までの常識が通用しなくなつた2年間でした。しかしワクチン接種が進むにつれて去年の後半からは緩やかではありますが経済が動き出しました。今年はどのような年になるのでしょうか?行動制限は解除されると思いますがコロナ禍以前に戻ることは難しいのではないかと感じます。

農業に於いては特に稻作農家ですがコロナ禍の影響を大きく受け価格が60kgあたり2000円強下落しました。肥料などの資材は今年15%くらい値上げになる予想です。保証制度はあるものの離農する農家が出てくるかもしれません。世間では10年で緩やかに変化していく事がコロナ禍で一気にやって來たといわれています。ビンチをチャンスに変えられるかピンチのままにするのは農家自身です。コロナ禍の中で感じた事は健康に対する意識が高くなつたのではないかということです。有機食品は健康食品店や専門店での取り扱いが多かつたのですが、今では量販店などにコーナーが設けられ普通に売られている光景を見るからです。

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

2022年 No.187

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>



「柿があつたから」
干し柿を作る理由は至ってシンプルだが
ここに一個の干し柿があるということの
なんと饒舌なことよ
幾重にも続く柿と人の四季の営み
豊穣の味がここにある



2番目は食料です。人は食べる事で健康になります。同じ食べるなら健全に育ったものを食べた方が、免疫力は上がり病気やケガに強くなると考えます。食料に関しては新しい政策として「みどりの食料システム戦略」がスタートします。その中に「2050年までに有機栽培の取組面積割合を25%、100万haに拡大する」というものがあります。取組方針は出ましたが具体策はまだです。今後のどうなるのか、30年以上有機栽培に取り組んでいる私たちにとっては注目すべき政策です。

農業の環境負荷軽減として化学肥料、農薬、生態系に影響のある資材の削減等があります。究極的には「有機栽培」だと私は考えます。農機具は私たちの手には負えないでのメーカーの開発を待ちたいです。皆様からは環境に配慮した商品を積極的に選んでいただきたいと思います。そうする事が生産者へのメッセージになります。庄内協同ファームは「豊かな環境を大切に安全と美味しさを求めて」をモットーにやつきました。時代がやつと私たちに追いつけました。追い越されないようしなくては(笑)これからも庄内協同ファームは「ムラとマチと地域」を遊び音楽とともに歩んでいきます。

今年もよろしくお願ひ致します

令和四年 一元旦



ご注文・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://www.shonafarm.com>

餅と漬物の特集は、パックナンバー180号、183号をご覧いただけます。



写真はイメージです

干し柿5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5名様に「干し柿」1袋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2022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。

季節の商品
冬期間限定の商品となります。
お早めにご注文下さい。



アンケート回答は
こちら

干し柿と時が育む冬の甘味

庄内協同ファームの干し柿部会員は2軒。平地と山手、異なる栽培条件の元で受け継がれてきた、柿の栽培から干し柿作りまでをご紹介します。



友人に代わって始めた干し柿作り

和子：おじいちゃんがずっと柿をやってたんだけど、亡くなつてからは私が管理するようになつて。やっぱり皮が汚い外品が結構いっぱいあつての。干し柿部会の生産者が少なくなつたつてこともあつたし、うちの柿の外品をどうしようかつてこともあつたし、その辺が干し柿を始めたきっかけだの。

修一：干し柿部会の中心だった生産者が亡くなつたつてこともあつたし、うちの柿の外品をどうしようかつてこともあつたし、その辺が干し柿を始めたきっかけだの。

和子：おじいちゃんがずっと柿をやつてたんだけど、亡くなつてからは私が管理するようになつて。やっぱり皮が汚い外品が結構いっぱいあつての。干し柿部会の生産者が少なくなつたつてこともあつたし、うちの柿の外品をどうしようかつてこともあつたし、その辺が干し柿を始めたきっかけだの。

和子：最初の年は、干し場が無くてカビが生えて失敗したな。もう全然…。
修一：火力乾燥ではなくて自然乾燥を基本としてるもんだから。雨続きだったから、換気しても空気が動かないっていうが、結果的に温度が高かつたので、カビでためになつてしまつた。

和子：今年で8年目になるけど、やつと落ち着いてきた。

修一：火力乾燥ではなくて自然乾燥を基本としてるもんだから。雨続きだったから、換気しても空気が動かないっていうが、結果的に温度が高かつたので、カビでためになつてしまつた。

おじいちゃんを感じる樹何とか残せれば



組合員の芳賀修一（右）、和子（左）
今年の柿について「春先の霜害や収穫直前の霜害で例年より大幅に収穫量が減ってしまった」と語る場面も。

祖父から孫へつながった干し柿作り

修一：俺は関東でサラリーマンをしてたんだけど、兄貴の体調が悪かつたんで単身赴任して手伝いに來てたのね。10年前に息子が就農するのをきっかけに柿を全部任せたわけよ。

まゆみ：真也君は埼玉生まれ埼玉育ち。大学では食物生産とか土壤とか化学の方を勉強してきたけど、まさか農家をやるとは（笑）真也：父の実家の農業規模が元々大きかったので、それをそのまま引き継いだ形で。

和子：おれ実は柿食へないんだよ…

まゆみ：私は味気を兼ねねて食べてますよ！

和子：やる理由はそこに柿があったからっすね。

修一：原料そのものの柿をどうやつて続けるかっていう、それが一番肝心だよ。私も美は、親が植えた柿なので、親父がやらないつてなつた時には切つちやうかと思つたなや。和子：この人何年も手出さなかつたな。おじいちゃんが亡くなつてからも。

修一：結果的にはそのまま出荷する格好で干し柿まですることで、親が植えた樹を利用させてもらつてるっていうか。うち自体の課題でもある。せつから何十年もかけて育つてきたものだから、活かして欲しいという気持ちはある。労力的な問題もあって、これ以上増やすというのは考えてないんだけど。ただ、周りの人はみんな柿を切つてどんどん少

なくなつてる状況なので、そういう意味ではもつたいないなあつて。
和子：柿つて良い作物つて言えばいいか、切れまた新しい枝が出てくるから、わりと気にしないで切つても大丈夫。おじいちゃんの剪定だつたから盆栽仕立てなの。普通は大きい幹から3本とか枝出してつてするけど、おじいちゃんのは枝を戻したりカクカクつてなつての。よっぽど剪定したけど、まだ高い樹が何本もあるの。収穫する時や剪定する時に、おじいちゃんの思いや存在を感じるよ。

修一：「なんだや」って言いながらな（笑）

干し柿ができるまで

真也：まず収穫してきた柿を「ヘッター」（写真1）というヘタ取り機に乗せて、レバーを下げるべタ周りがきれいになるんですよ。次にこの「ムツク」（写真2）という機械はスイッチを入れると空気を吸つて、柿を刺さずに吸引して固定してくれるんですね。ベルトを踏むと回るので、ピーラーを当ててヘタ周りから剥くんすよ。皮が剥けたら10個で1本になるようビニール紐に固定する。それを外のハウスに干すと。

1ヶ月位干したら揉むんすよね。それまで明るい茶色なんんですけど、1回揉むと結構

黒くなるんですよ。乾燥具合の目安に金属探知機が結構使えるんすよね。金属は関係ないんですけど、水分値も干渉するらしくて、水分値が高いと鳴るんですよ。人間の感覚つて狂うんじゃないですか。でも金属探知機の数値で見て。

まゆみ：例年大体こんな硬さで、というのが目安にしています。粉が吹くまで干しておいても良いと思うんですけど、後が待つてるので（笑）。それに、今はデザート感覚で半生みたいな柔らかいのが美味しいって評判みたいですね。

まゆみ：だって皆から言われるそうです。

まゆみ：だけど、干し柿まで加工すればしっかりと収益になるし、柿も廃棄しないで無駄なく商品にすることが出来る。生産者としてはせつから作つた柿を廃棄しなくて良いだけでも、気持ち的に凄く良いですよね。

真也：うちの爺ちゃんとかは、休みなくずっと仕事をするタイプだった。昔の人は皆そうだったと思うけど、どうしても膝や腰を悪くして、日常生活に支障が出来てしまう。農家は体が資本なんで、これから農家を目指す若いには、余裕を持つて体大事にしてほしい。生きてる限り農家をやれるように！

庄内柿と共に永く歩むために



写真1~4：干し柿加工の工程。1人1工程を担当しており、インタビュー中も作業機械の音が小気味よく響いていた。

集合写真：協力組合員の阿部真也さん（左）修さん（中央）まゆみさん（右）
真也さんとまゆみさんは大学卒業後、庄内に移り住んだ。

*安全に配慮しながら撮影時のみマスクを外しています

柿の干し方も家庭で受け継がれた特徴が出ている
(右:芳賀 左:阿部)