



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.188

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>



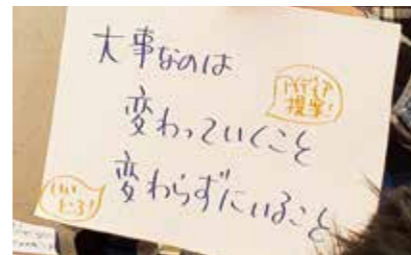
ボクらの描く  
未来のカタチ

個でなく  
回転

## 次世代 リーダー研修

去る3月5日、若手メンバーを中心に「次世代リーダー研修」と題して勉強会を開催しました。ファシリテーターとして東北芸術工科大学コミュニケーションデザイン学科准教授の西直人先生をお招きし、自分達が今いる現在地、庄内協同ファームの強みと今後の課題を整理しました。

次世代メンバーは全員が親の代から組合員の2世代。ともすると、恵まれた環境を当たり前と感じてしまっているところもあります。当たり前をもう一度自分達にとって大切な事と捉え直し、親世代とは違う今の時代の課題にも向き合い乗り越えなくてははいけません。



名ファシリテーター 西直人先生



庄内協同ファームが長年取り組んできた持続可能な農業生産や産直の繋がりが、今SDGsやエシカル消費など時代の方向性とマッチしてきており、そのテーマを消費者さんと共に考えることができる環境にあることが、自分達の一番の強みだと感じています。創設から33年。世代交代の過渡期である今、次世代メンバー同士、お互いに頼りにしながら、新しい時代を切り拓いていきたいと思えます。

会場の日帰り温泉「町湯」では、広い休憩室を会議に貸していただき、おやつにみんながソフトクリームを食べ、帰りは温泉に入っで親睦を深めました。農家としての悩みや苦労も一人で抱え込まずに仲間と共有することで気持ちも楽になり、元気をもらえた良い研修でした。

## ファーム商品紹介

懐かしい味わい

### ★玄米おこし

無農薬のひとめぼれを使用。レシピには書けない職人の勘所がある「おこしのサクツとした柔らかい歯触りとこだわりのぬいた黒砂糖の旨味」が後を引く。

### ★玄米あらね

有機栽培のもち米を使用。生地作りにこだわり、ほんの少しの塩で味付け。食め(はめ)ば食むほど口の中に「もち米本来の甘味」を感じることができる。



## 山形の郷土料理レシピ

### 孟宗汁 (4月下旬~5月下旬)

春の掘りたて旬の孟宗汁は、えぐ味が少なく柔らかな歯ごたえ。味噌と酒粕仕立ての孟宗汁は、庄内の春の味覚に欠かせない逸品です。

レシピ

- ①下茹でした孟宗筍を下の固い部分は薄切り、上の柔らかい部分は乱切りにする。
- ②油揚げをした油揚げを斜め切りにして、しいたけは半分や4分の1に切る。
- ③酒粕と味噌を少しの水を加えて混ぜる。
- ④切った孟宗筍を鍋に入れ、ひたひた程度の水と黒砂糖を加え、煮立ったら油揚げとしいたけを加え、最後に③を加えひと煮立ちさせたら完成。

((材料)) 4~5人分

- ・孟宗筍 …… 1.5kg
  - ・油揚げ …… 1枚
  - ・しいたけ …… 6枚
  - ・酒粕 …… 140g
  - ・味噌 …… 150g
  - ・黒砂糖 …… 小さじ1
  - ・水 …… 2L
- お好みでお肉や野菜を加えてもgood!



アンケート企画は前号をもって終了させていただきました。たくさんのご回答、ご意見ありがとうございました。この2年間いただいたご意見を今後の紙面に活かしていきたいと思えます。



# お米の美味しさで感動を伝えたい



稲作農家、農家レストランオーナー、庄内協同ファーム副代表と何足ものワラジを履きこなす若きリーダー小野寺紀允さん。様々な仕事の根っ子にはどんな熱い想いがあるのか？伺いました。

## やりたいことは何ですか

地元の高専を20年前に卒業し、横浜で化学分析を中心とした研究所職を7年勤めたのち、庄内にUターンしました。以前から弟である次男が跡継ぎとして就農をする予定でしたが、ちょうど夏場のただちや豆（枝豆）の生産が忙しい時期にUターンしたので、そのまま農業や農家レストランの手伝い、庄内協同ファームの精米作業に携わっていました。その当時の自分は芯がなくふわふわしていましたが、両親から中途半端な自分へ、「本気で農業をやりたいのか、そんな気持ちなら辞めてもらっていい」と言われてしまっ。子供の頃は家の農業を当たり前

約9年前就農した頃の写真  
左からご本人、祖母 芳美さん、父 喜作さん、母 美佐子さん、弟 貴紀さん



伝うのが嫌でしようがなかったですし、Uターンして農業の世界に入ったのは、ただ単に目の前の手伝える作業が農作業だったからという理由でしたから、まさしく指摘の通りでした。27歳の冬、初めて人生という壁にぶつかり、1週間心底悩みましたね。悩みに悩んでの答えは「一人に喜んでもらいたいの自分のやりたいこと」でした。なんてことはない、いたってシンプル。その中で、両親が今までやってきた有機農業や農家レストランは「最たる手段」で、自分のやりたいことそのものだと思いだせたときは、安堵から涙を流したのを今でも忘れません。この環境を与えてくれた両親には感謝しています。

## 今の営農スタイル

現在は、農家レストラン・農家カフェの経営と水稲2.6haの有機栽培の実務作業、庄内協同ファームの副代表理事職務が主体的です。父親は農家民宿、水稲、一般野菜の農業経営、弟は枝豆生産を主軸として認定就農、母親は街中にガストハウス、シェアハウスの経営を行っており、各々が責任者として協力しあっています。うちの場合、水稲はすべて有機認証を得ており、野菜は認証をとっていないものの、有機栽培相当の無農薬無化学肥料栽培を30〜40年前から続けています。今自分は、水稲栽培の実作業13年目に突入します。正直、面白いですね。学生のころ好きだった

副代表理事…小野寺紀允



た発酵工学と、社会人での化学的な部分が有機農業・土づくりを行う上でこんなに関連すると思わなかったです。何よりも子供の頃から好きな食べ物No.1「うちの炊き立てのご飯」を自分で作るという幸せ。味の深みや、そこに育っていくお米の姿、お客さんや自分のお子がおいしいと頬張る笑顔を見ると喜びがあふれます。大変なことはいっぱいあり、失敗も多々まだまだ技術的な向上を目指していますが、食べてくれる人の笑顔に糧に頑張っています。

これからの目標としては、「有機栽培10haとちよつと野菜作り」。子供たちも大きくなってきたので、畑のあそび場を作りたいですね。

## 我が家の味を自信に

農家レストランは今年で創業18年目、母親から継いで8年目になります。自家栽培のお米と庄内の野菜やお肉などの食材を和食的な家庭料理で、添加物を極力使わず、身体にやさしい食のコンセプトを引き継いで提供しております。農家カフェは3年前に専属スタッフと供に立ち上げ、自家製の甘酒を使ったスイーツや米粉のシフォンケーキなど地域食材を中心に展開しています。

当初は料理経験もなく苦勞の連続でしたが、やろうと思えば小さな自信は2つでした。一つは、特にUターン初期は、野菜の宅配も継いで自分で野菜も作っていたので、その食材のコンディションを一番わかっているのは自分だということ。もう一つは、今のレストランの原点となる母親の味で育ち、味のゴールがイメージできたこと。当時、母親の病気がきっかけで料理の世界に入りました。今



写真：上段が農家レストラン菜あのお膳（HPより引用）。中段・下段が農家カフェふうのぜんざいと米粉のシフォンケーキ



詳しくはこちらをご覧ください

菜あ

## 『個と輪』見つけた神髄

自分がいつも心掛けていることは、ポジティブに「楽しむ」こと。そして人の『縁』に感謝。

10年前に有名芸人さんの深夜ラジオで聴いたフレーズが意外と主軸になってるんです。それは、「個でなく輪」。

芸人さんが各々に「個」をアピールしまくっても、番組という「輪」を作ることできなかつたら、結果的に番組として失敗であるというお話でした。

これを農業に置き換えると、自分が生産の「個」としてがりがりつつ、さらに売って頂く方、食べて頂く方と一緒に、「一つの『輪』」を作ることが神髄。

自身はいちピースであり、共に輪を組んで（自分の役割を整理して）良い方向へ進む方が、より楽しく、より早くゴールへ辿り着くと学べ、今も大切にしている言葉です。

その繰り返しの『縁』が今の自分を作ってくれていると感謝していますし、40歳になる自分は、ピースをコネクトする役割となれるよう、頑張りたいと思います。

## 庄内協同ファームの強みと挑戦

創設期と今とでは、地域的な立ち位置や、経営規模や環境、人手的な色々な負荷などは少しずつ違い、知恵を絞って、「変えなくていい部分は大切に伸ばし、変えた方がいい仕組みは思い切って変える」という判断をする

