



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

2023年 No.190

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>



はじめまして によっこです。



代表新年のあいさつ



農事組合法人 庄内協同ファーム
代表理事 今野裕之

新年あけましておめでとうございます。去年までは新型コロナウイルスが猛威を振るっていたのですが、後半より徐々に沈静化に向かっています。経済が回復しようと思っただけに今度はロシアによるウクライナへの侵略戦争が起きました。世の中想像もつかない事が次々に起こっています。コロナで今までの常識・価値観が大きく変わったように感じましたが、更に追い打ちをかけるようにロシアによるウクライナへの戦争により、また大きな変化が起きています。1番大きな変化は物価の上昇ではないでしょうか？ほとんどの商品が値上がりしています。生活しにくい世の中になってきています。その様な中、安定しているのが米の価格ではないでしょうか。若干の値上げ傾向にはあるようですが、農家へ支払われる米価は1俵あたり前年比+1000円です。1俵は60kgなので1kgあたり17円ほどの値上げです。しかし肥料、農薬等の資材等は価格容赦なく値上げとなり農家の経営は去年より更に厳しい状況が続いています。それでも庄内協同ファームは農業を続けていきます。それは私たちの農産物をお求めになっていただく皆様がいるからです。地域では「厳しい状況はもう少し続くだろう」「高齢農家の離農スピードは予想より早くなるかもしれない」と考えられ、担い手農家に農地が集約されていき一戸一戸の経営規模が大きくなっていくだろうと予想されています。庄内協同ファームには同じような志を持つ将来有望な組合員が多く在籍しています。農業情勢が厳しい中にも光明を見つけ地域、庄内協同ファームともに発展させることができ



私の任期は後1年半。若手組合員の躍進で私は安心してバトンタッチができます。私の任期が終る頃にはコロナ、戦争共に終りを告げていることでしょう。その時には世の中の仕組みが変わり、将来有望な若くて、行動力があり柔軟な発想ができる組合員が地域、庄内協同ファームを動かす事となるでしょう。なので未来は明るいです。皆様と同じ農産物を求めるなら若い組合員に投資する意味も込めまして庄内協同ファームよりお求めになるといふ選択肢を考えていただければ若い組合員はより一層精進し農業に取り組みこととしていこう。皆様にとって今年も良い年になりますようにお祈りしています。2023年1月元旦

ファーム商品紹介

餅の注文承ります！

★ファームのお餅

お餅の原料は厳しい自主基準の減農栽培や有機栽培のもち米を使用。

もち米は「でわもち」という品種を使用しており、「コシが強く、よく伸び、煮崩れしにくいのが特徴。お鍋やお雑煮にもピッタリ!!」

減農栽培のもちは、白餅・玄米餅・黒豆餅・よもぎ餅等。有機栽培のもちは、白餅・玄米餅。多数商品を取り揃えておりますので、詳しくはお問い合わせください。

山形の郷土料理レシピ

庄内風雑煮

里の味、山の味、海の味がひとつのお椀にこけこんでお楽しみ！



動画でもチェック!!

- 鍋に適量の水を入れ、頭と腹をとった煮干しを4〜5分煮る。
- しいたけ（薄切りにしても良い）とほぐしたしめじ、ささがきにしたら「ぼう」を①に加える。
- いもの茎は乾燥を戻すように、水でよくもみ洗いし、小口切りにしておく。
- 油揚げは油抜きをすませ、細切りにする。
- ②に火が通ったら、③と④を加え醤油、塩で味を調える。
- 丸もちを焼いてから⑤に入れ、素早く椀に盛り、小口切りにしたねぎと岩のりをのせて食べる。



((材料)) 4人分

- 丸もち 8コ
- 煮干し 10匹
- いもの茎 5〜6本
- ごぼう 1/4本
- しめじ 50g
- しいたけ 2〜3枚
- 油揚げ 2枚
- 長ねぎ 1/2本
- 岩のり 適量
- 醤油、塩 適量

いもの茎とは、ずいき芋の茎を乾燥させた庄内雑煮には欠かせない食材!シャキシャキとした食感がおすすめ!



『もちっと玄米生活』 はじめませんか？



まるい形がべこっとへこんだかわいらしい新商品gnocco(によっこ)がついに登場！開発プロジェクトの中心的存在、小野寺紀允さんと五十嵐勇輝さんお2人から、開発秘話やこれからの夢などをお聴きしました。

(1) によっこを作ろうと思ったきっかけや背景を教えてください。

2017年頃から新商品開発に向けて話し合いをしていて、当初は玄米粉としての商品化を考えていましたが、粉のままだと用途が明確にできないので、もっと食べやすい製品に加工した方が良いのでは!?という意見になりました。

もともと庄内協同ファームでは香ばしい味わいの「玄米もち」が人気商品でした。玄米の消費量は年々増加しており、「玄米」の需要はますます高まってきたと感じていました。うるち玄米の加工品はまだ市場に少なく、チャンスがある!と思いました。しかし、開発を進めていくと白米で作るとの違い、玄米での加工は雑菌が増えやすく、加工が難しいという弱点もわかり苦労しました。

(2) 開発で苦労したことは？

プロジェクトチームは2020年3月からスタートしましたが、新商品開発委員会での構想から数えると、足かけ5年に渡る新商品開発になります。県の加工施設まで出向き、試作をしたり、玄米を粉にしたり、挽いてみたり。水分の調整が難しく、水分が多いとべちゃべちゃした食感になり、少なければ滑らかさが出ず加工の機械から生地が出てくなくなったりしました。冷めた時でも美味しく食べられる温度や水分調整に苦労しましたが、粘り強く実験を繰り返しました。生地の調整がようやく進んできたところで、今度はその形状をどうするか?で行き詰まりました。試食を重ね、いろいろな食べ方をしてみたところ、解凍ムラをなくすには丸よりもドーナツ型の方が生地の中で熱が通りやすく食感も良い。そして、真ん中の凹みにソースの味が絡みやすいということが分かり、今のドーナツ型にすることに決めました。

(3) 親しみやすいネーミング

当初は自分たちで商品名を考えるも、決めきれず、この試作品を携えてデザイン会社さんにパッケージデザインを依頼したところ、思いがけずネーミング案も提案していただきました。イタリア料理のニョッキ



1袋に4個入りの小袋が3つ入っています。

ご贈答も承ります！



おいしさのみみつ
ドーナツ型の穴

玄米100%ニョッキ
gnocco(によっこ)

ドーナツ型でかわいい、によっこ。ムラなく良い食感に茹であげられて、ソースなど味が絡みやすい。考え抜かれたカタチなのです。



五十嵐 勇輝

しかし、これは庄内協同ファームが安心安全の生産を30年以上も積み重ね、お餅のファンの方々がたくさんいらっしゃるという信頼があってこそのこと。改めてその土台を大切に守っていききたいと思っています。

懐かしい食材というような今までの固定概念を越えた新しい地域の食文化を作りたい!という私たちの願いが全て詰め込まれたようなネーミングに、こっちの方がいいじゃん!と即決定しました。さすがはプロ。やはりもちはもち屋ですね。季節や年代を選ばず若者やファミリー層にも気軽に食べていただけるような新商品になったと自負しています。

(4) 地域の方々にもっと知ってもらいたい!

10月16日に鶴岡市内の商業施設をお借りして地域の新聞社や自然食品店、体に良い食べ物に興味がある方々などから集まっていたいただき、プレスリリースを開催しました。会場ではPR動画を観ていただき、によっこを使ったお料理を3種類試食していただきました。



小野 寺紀允

によっこの肉巻きです。モチモチ食感オススメです。



dinner

(5) によっこで食卓をもっと楽しく!

によっこは玄米食のベテランさんはもちろんのこと、今までの玄米のイメージ(美味しくなさそう、調理がめんどう等)で玄米に興味なかった人にも気軽に日常的に食べてもらいたいと思っています。主食としてだけでなく、スープやごちそう、スイーツとしても使い勝手が良く、和洋中伊などでアレンジ料理を楽しんでいただきたいですね!外袋に4個ずつパックされたによっこが3袋入っています。1食分4個で73.2カロリーと低カロリーです。実際に食べてみるとわかるのですが、もちもちとした弾力



morning



おやつで
smile



によっこで玄米生活。アレンジレシピなど情報はこちら

(6) 夢は大きく、地道にファンを作りたい

があり、食べ応えがあるので、4個で充分満足感が得られます。ダイエットにもオススメです!

現在は、年間2万パックの製造を目標にしていますが、ゆくゆくはこの10倍くらいの生産量にして、いつかによっこの新工場を建てるのが夢です!手作り感を大切にコソコソと地道にファンづくりをしていきたいと思えますので、応援よろしくお願います!!

※によっこのみの、何も付けずに食べたときのカロリーです。加工調理した後のカロリーは含まれておりません。