



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.191

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>



第21回 庄内産直ネットワーク総会

去る2月4日、「第21回庄内産直ネットワー
ク総会」が3年ぶりにリアル開催されました。
庄内産直ネットワークとは、私達庄内協同
ファームとJA庄内たがわ農協が一緒になっ
て、パルスシステム埼玉の組合員の皆さんとの
産直交流活動を担い、持続可能な環境保全を
目指す地域農業を消費者の皆さんと共に創り
上げることを目的として創設されました。

総会後の「庄内産直フォーラム」では、山
形大学農学部准教授 佐藤智氏による「生物
の機能と農業」というテーマで特別講演をい
ただきました。A-1を活用した生き物調査の
結果、冬水田んぼを実施した場合はサギの
様な鳥類をはじめ、エサとなるユスリカやカ
エルなどの生き物が数多く生息していると実
証されました。またインドネシアからの留学
生による研究発表もありました。大学で出る
食品残渣をアメリカミズアブの幼虫にエサと
して与えることで、あつという間に生ゴミを
分解処理してくれる上に、フンは肥料とな
り、幼虫はタンパク質としてスナック菓子に
加工して食べてしまう！という驚きの実験で
した。焼却処分し石油などを使う現状のゴミ
処理に対して、幼虫の力でお金をかけずに出
来る点や、食料として虫を食べる可能性など、
エネルギーや食糧危機が現実のものとなった
今の日本や世界の状況を考えると、現実味を
帯びてくる方法なのではないかと考えさせら
れました。

その後、事例報告として昨年交流会用の
会場管理をしてきた庄内協同ファーム理事
五十嵐勇輝氏より一年間の農作業報告があ
りました。
パルスシステム埼玉組合員活動支援課課長
柴山直毅氏からは「交流で超えてく」と題し
て、昨年3年ぶりにリアル開催することが出

来た田植え、稲刈り交流会の参加者から寄せ
られた感謝の声や農作業の苦労に対する労
い、また、交流でのつながりによって生産者
の心も支えているという実感を持つことが出
来たことで、ただ選ぶだけの消費者から、産
地を支えるという気持ちが生えたとの感想
を紹介していただき、長年交流を続けてきて
良かったなと感じました。
その他にも、全農パルライス(株) 常務
取締役 山本貞郎氏よりコロナ状況での米穀
情勢の変遷を報告いただき、また庄内総合支
庁農業技術普及指導員 佐々木周平氏からは
衛生を活用したリモートセンシング技術につ
いて講演いただきました。
今後、生活者と消費者が交流を通じて激
変していく未来をともに「超えてく」仲間と
して一緒に歩んでいきたいと思えます。



前号で新商品のご案内をした

『よっここの和風きのこあんかけ』

よっここは、玄米を100%使用し
たニョッキです。もちろん、原料
は庄内協同ファームの生産者が
作った特別栽培米を使用しており
ます。添加物は一切加えず、グル
テンフリーで食物繊維たっぷりで
す。形がドーナツ型なので、むら
なく良い食感に茹で上げられて、
ソースなど味が絡みやすいです。
そんなよっここのアレンジレシ
ピを地元レストランのシェフが考
案してくださいました。よっここ
があれば、残りの材料は各ご家庭
によくある材料のみです。ぜひ、
ご覧いただき、興味がある方は弊
社ホームページまたはQRコード
を読み取ってみてください。



よっここで玄米生活。
アレンジレシピなど
情報はこちら



(材料) 4人分

- ・よっここ 12ヶ(1袋)
- ・しめじ、えのき、まいたけ 各1/2株
- ・しいたけ 2ヶ
- ・ごま油 小さじ1
- ・水溶性片栗粉
..... (片栗粉 大さじ1/2 + 水 大さじ1)
- A 合わせ調味料
水又はだし汁
..... 1カップ(水 200ml・顆粒だし 2g)
- 料理酒 大さじ1
- 醤油 大さじ2
- みりん 大さじ3
- ※お好みで生姜のすりおろし 適量

レシピ

- ①事前に半解凍または解凍したよっここに小麦粉をつけて油で揚げる。
 - ②きのこ類は、それぞれ石づきを取ります。えのきは3等分に切り、しめじと舞茸は縦に手で適当な大きさに裂きます。椎茸は軸を切り落とすし3〜4mmの厚さにスライスします。
 - ③フライパンを熱し、ごま油を入れ、きのこ類を軽く炒めます。Aを加えて煮立ったら水溶性片栗粉を少しずつ入れ、手早く混ぜます。
 - ④とろみが出たら出来上がりです。
- ※お好みで生姜のすりおろしを加えるとさらに美味しくなります。

いんわりおいしい
お米の味わい。
ぽりっと香ばし
心も軽く



主食からおやつまで



くせんべいでも産直米を

こだわりのお米を使った安心安全な二種類のおせんべいが出来ました。地元企業と協力して開発した自慢の逸品が出来たまでの話を事業管理部大川部長より伺いました。

きっかけ

庄内協同ファームは自社商品の開発・製造にこだわってきましたが、その一方でOEMの良さというのを感じるきっかけとなることがありました。それはパックご飯のOEM製造と販売でした。この商品はお客様からの支持もいただきまして、当初の予想よりも売上が伸びて成功しました。そこで次に何かOEMで商品を作れないか模索を開始しました。周りの業者や知人等の繋がりもありまして、酒田米菓株式会社をご紹介いただきまして、山形県では、酒田米菓さんといえば何と云っても『オランダせんべい』が有名です。酒田米菓さんとしてもコロナ情勢でも工場のラインを止めずに製造をしたいという希望があり合致。必然的に新商品は煎餅でいいことになりました。

また、せんべいでしたら、お子様からご年配の方までなじみがあると思います。お客様が安心して食べられるように、原料には庄内

協同ファームの生産者が栽培した山形県庄内産の減無栽培米や有機栽培米を使用、製造は酒田米菓さんに依頼し、味付けに關しましては食塩と食用油のみを使用したシンプルなお煎餅です。お客様や取引先様にも伝わりやすい、手に取りやすい、お手頃感が売りとなります。

※OEMとは、製造メーカーが他社の名義やブランドの製品を製造するもしくはその受託企業のこと。



事業管理部部長 大川

ネーミングとパッケージ

酒田米菓さんと商品の開発を行っている際に何度か試作品をいただき、完成品をどの様な形、味にするか検討していました。その際に弊社の職員や理事の方々に商品の試食をしていただいていたということもあり、皆にアイディアを出してもらい、その中から選び今のネーミングになりました。

パッケージデザインについては、弊社の餅のパッケージに近い素朴な感じをイメージして、ラフ画を描いて地元のイラストレーターさんに渡してデザインをいただきました。また、ぱりひめの商品名に関しては、字体にこだわりパソコンにあるようなデジタル的な字体では納得がいかず、実際に地元の書道家の先生に煎餅を渡して、それを見て食べて想像していただき、たくさん筆を振るっていただきました。その中にはひらがなだったり、一部漢字だったり様々ありましたが、「これぞぱりひめ！」という書体を選ばせていただきました。

チャック付きのパッケージにしたことで、職場や移動中でもバッグのすき間に携帯しやすくなり、より便利になりました。しかし、そこから壁があることを当時の私はまだ気づいていなかったのです。

ロットの壁

順風満帆に見えた新商品開発でしたが、酒田米菓さんとの話し合いの中で問題がでてきました。それは、最低製造ロット数が当初に

我々が予想した数量よりも多かったことと燃料等の高騰によりロット数を増やさないと製造が出来ないとのことでした。そこで我々はなんとか商品化をしたいという思いを取引先様に伝え、産地原料を使っていければ安心ですが販売しやすいと意見をいただきました。その後このくらいの数量なら注文を見込めるということになり、庄内協同ファーム新商品『ぱりひめ』と『玄煎』の二種類のOEM製造及び販売を開始しました。

販売開始

販売開始からの状況として、私が個人的に驚いたことがありました。当初は、ぱりひめの販売数の方が多いと予測していましたが、しかし、フタを開ければではないのですが、玄



- ・無添加、味付けは塩のみ
- ・原料には特別栽培米（減無栽培）の山形県庄内産つや姫を使用
- ・うす焼きでパリッとした食感



- ・無添加、味付けは塩のみ
- ・原料には山形県庄内産有機栽培うるち米と庄内産有機栽培黒米を使用（※黒米は庄内協同ファームで「白山紫黒」としても販売しています。）



お米の味がしっかりして風味がいい！食感が軽くて食べやすい！塩味がちょうどいい！というお声を多数いただいております。とても手頃なサイズと量なので年齢を問わず、様々なシーンであらゆる年齢層の方に食べていただきたいです。



事業管理部 本間



紫黒米生産者 富樫

原料の紫黒米を栽培している富樫です。発酵肥料を手作りしたり、除草機を稲に合わせて改造したり、楽しく循環できる有機農業をしています。自分で食べてもこの煎餅は美味しいと思っただので、皆様にも喜んでもらえたら嬉しかったです。

開発を終えて、 「これからの展開は。」

今回の新商品開発を終えて改めて開発の大変さを実感しました。後から気付く点も多く製造側、販売側、企画側、運送側、消費者側で見る角度が異なるので、問題となる点も様々みえてきました。しかし、壁を一つ一つ乗り越えたこの経験を得たからこそ、これからの開発がさらに楽しみにもなりました。

新商品の煎餅は二種類ともお米本来の味とうす焼きの煎餅の食べやすさ、食感の良さを皆様には是非楽しんでいただきたい商品となっております。原料の生産者もそうですが、お客様や取引先様の要望や期待に応えられるように、商品を育てていきたいと考えておりますので、これからもよろしくお願いたします。



「ぱりひめ・玄煎」のご注文、お問い合わせ先
<http://www.shonaifarm.com>
 TEL : 0235-78-2120
 FAX : 0235-78-2140

