



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.192

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>



心のふるさと

庄内に

おかえりなさい!

## むぎちゃん再開しました!!



庄内協同ファームのロングセラー商品である麦茶の「むぎちゃん」。

農業を使わないで栽培した大麦をゆっくりゆっくり時間をかけて煎り上げた国産の麦茶です。

麦本来の香りと味わいがしてノンカフェイン、煮出したお茶の薄い色が特徴です。

この商品の始まりは「原料にこだわった麦茶を作って欲しい」というお客様の声から。それから30年以上原料、焙煎方法にこだわってきた自慢の商品です。

しかし、近年は無農薬で大麦を作る大麦さや収穫量の安定が難しい事などにより作付け面積が減少。昨年に至っては、天候不良により収穫量が激減してしまい、むぎちゃんを発売してから初めての出荷停止となりました。年々、原料の確保が課題となっており、ご愛飲くださる皆様の為にも改善に取り組んで参ります。

今年も新しい大麦が焙煎されています。これから夏に季節が移り変わりますが、変わらない時間をかけて焙煎した麦茶の香りを各ご家庭でご賞味ください。



農産加工部 係長  
佐藤 弘明

庄内協同ファームの麦茶は、見た目も味も一般的なそれとは大違いです。澄んだ黄金色に、甘い香り。思わずおかわりしたくなる美味しさです。美味しさの秘密は大麦をじっくり焙煎し、うまみを引き出しているから。気温や湿度を確認し、ムラがないように火加減を微調整して仕上がり。農産加工部の若手とベテランが丸となって製造しています。まだ飲んだことがない方は、この機会にぜひ飲んでみてください。



大麦部会メンバー

## 190号で新商品のご案内をした

### 『よっこの中華風甘辛煮』

よっこは、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 ..... 12ヶ(1袋)
- サラダ油 ..... 20cc
- にんにくみじん切り ..... 1/2片
- 塩 ..... 少々
- 胡椒 ..... 少々
- 水溶き片栗粉 ..... (片栗粉 大さじ1/2 + 水 大さじ1)
- A中華甘辛ダレ
- 醤油 ..... 40cc
- 酢 ..... 30cc
- 砂糖 ..... 15g
- 酒 ..... 35cc
- 中華スープの素 ..... 少々
- 水 ..... 30cc

#### レシピ

- 鍋にAを入れ混ぜてひと煮立ちさせます。
  - 事前に半解凍または解凍したよっこに小麦粉をつけて油で揚げます。
  - 鍋にサラダ油を入れ、にんにくを入れ火にかける。香りが出たら、甘辛ダレを加えひと煮立ちさせます。
  - よっこを加えて混ぜ合わせ、水溶き片栗粉を入れ軽くとろみをつける。味見をして味が濃かったら水を入れて調整します。
  - 器に④を盛りお好みで糸唐辛子を乗せれば完成です。
- ※お好みで人参のきんぴらを付け合わせとしても可。



## パルシステム埼玉 田植え交流会



去る5月27日、パルシステム埼玉の組合員の皆さんを庄内にお迎えして、庄内産直ネットワーク主催の田植え交流会を開催しました。「庄内産直ネットワーク」とは、庄内協同ファームと庄内たがわ農協さんが一緒になって、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、今年を入れて21年の歴史があります。

ここ数年はコロナ禍で交流会の中止が続き、昨年からおよやく以前のような対面での現地交流を開催することが出来ませんでした。初参加の親子連れやピーターの方などたくさんの方の参加に感謝していただきました。庄内の生産者も数多く駆け付け、田んぼの周囲にはたくさんの方々が並んで手作業で稲の苗を植え、土と触れ合い、喜びと笑顔で溢れました。

田植え会場を提供してくれたのは、三川町の菅原義弘さん。きれいに整備された田んぼには、除草のために放たれた合鴨のヒナたちが泳ぎ回り、そのかわいらしい姿に



癒されました。秋の稲刈りまで、菅原さんが大切に田んぼを管理してくださいませ。

夜には、会場を移し、温泉で田植えの汗を流してから、消費者の方々や生産者がゆっくりと庄内のごちそうをいただきながらの交流会となりました。

生産者の方からの「庄内を皆さんの第二のふるさとだと思って、また稲刈りにいらっしやる時には、ただいま〜と帰ってきてくださいね！私たちはおかえり〜！と出迎えますよ」とのスピーチに皆さん感激した様子でした。ご飯は庄内協同ファームの組合員が作った「つや姫」を炊き立てで提供していただき、おかわりの茶碗を持って行列が来ていました。

一杯のご飯を食べるとき、庄内での体験や生産者の笑顔を思い出す、そんな変わらぬ交流が次の世代へとずっと続いてほしいなと感じました。



## ○新職員のお二人に参加した感想を聞いてみました。



阿部 開

コロナの規制が緩和し、マスクを着けていない人を多く見かけるようになってきました。外で自由に遊べるようになった今、子供たちは何をして遊ぶのでしょうか？今はスマホがあるけど、僕の場合はDSがあったからあんまり変わらないのかな？そんなことはさておき、田植えという誰にも怒られることなく泥だらけになれる体験は素晴らしいことだなと子供たちの笑顔を見て思いました。次は稲刈りの時にまた子供たちの笑顔を見れることを楽しみにしています。



齋藤 結衣

田んぼの中は足場が悪いのでお子さんの手をつないで補助をさせていただきました。私の手をしっかり握り、泥で汚れながらも楽しんで田植えをしている姿がとても可愛らしかったです。他のグループの方々の笑い声も聞こえ、賑やかな田植え交流会でした。また、夜の懇親会では庄内協同ファームのつや姫が振る舞われ、炊き立てのご飯をおかわりされる方もいて、庄内のお米はおいしいですねと聞いていただけとても嬉しかったです。初めての参加でしたが、皆さんに楽しんでいただけて本当に良かったです。



## 商品紹介

「ただちやまめ」  
「ちやまめくん」

ゆでたとときの芳醇な香り、  
食べたときの甘みとコクの  
強さがきわだつ自慢の枝豆。  
庄内の豆畑から夏限定でお  
届けします。



## 安心・安全

庄内協同ファームの枝豆は、有機栽培を実践し、化学肥料や化学合成農薬を使用せず、自然の力を生かして栽培した安心で安全な食料を提供しています。枝豆はその美味しさや健康に良い効果があることから、多くの人に愛されています。以下に、庄内協同ファームの枝豆の4つセールスポイントをご紹介します。

2000年より登録認証機関である「アファス認証センター(株)」から有機認証を取得し、今年で24年目となります。

化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培することは、雑草や虫等の影響を受けることも容易ではありませんが、年一回の認証機関の有機監査を受けることにより、有機栽培としてのクオリティの維持・更新をしております。

その実績がお客様への安心、安全と言える理由です。

## 食味の風味と甘味

庄内協同ファームの枝豆は、独特の風味と甘みがあり、豆本来の旨みを味わうことができます。また、栽培技術や品種の選定にこだわり、育てている土地の風土に合わせた栽培方法をしています。そのため、豆の大きさや風味、甘みや旨みなど、味に関しても徹底的にこだわって作られています。また、収穫さ

## 栄養価が高い

れた枝豆は直ちに袋詰めし冷蔵しています。鮮度を維持するために、専用の袋を使用して食味の維持にも努めています。

枝豆は、手軽に栄養バランスの良い食事を摂ることができます。栄養価が高く、タンパク質、カルシウム、鉄分や食物繊維、ビタミン類などの栄養素も豊富に含まれており、インフラボンという成分も含まれており、女性ホルモンの一種であるエストロゲンと似た働きをするため、更年期障害の緩和や、骨粗鬆症の予防などに効果があるとされています。健康に良い食品として注目されています。

## 冷凍品で手軽に調理

冷凍加工の枝豆は、調理に手間がかかりません。袋から出して茹でたり、焼いたり、揚げたり、塩や醤油で味をつけたりして簡単に食べられるため、忙しい現代人にはぴったりです。また、冷凍することで、鮮度を保ちながら長期保存が可能で、栄養価も損なわれることがありません。

以上が、庄内協同ファームの枝豆のセールスポイントです。旬の枝豆は、茹でて塩味で食べるのが、一番美味しいです！これからの暑い季節には、ビールのお供や炊き立てのご飯にはじいた枝豆を混ぜ込んだ枝豆ご飯も絶品です。ぜひ、ご賞味ください。



枝豆部会メンバー