



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.193

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



ふつくら色白  
甘い  
でわのもちに  
恋してる

## 『有機米サミット in 庄内』開催しました！

去る6月29日・30日パルシステム連合会主催の第一回有機米サミットが、地元庄内を会場に開催されました。会場となった東京第一ホテル鶴岡には、パルシステム生産者の皆さんが秋田、宮城、福島、新潟、千葉などから多数ご参加いただき、交流を深めました。ホスト役を務めた弊法人の代表理事今野裕之が開会の挨拶、副代表理事小野寺紀允が産地プレゼンテーションを行いました。

その後の講演では、「農業分野での温室効果ガス削減に向けた取り組み」と題して、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 気候変動緩和技術体系化グループ長須藤重人様より講演いただきました。地球温暖化の進行を遅らせるためにCO<sub>2</sub>削減、脱炭素社会を目指して久しいですが、メタン（CH<sub>4</sub>）もCO<sub>2</sub>を超える温室効果ガスなのだそう。そして、水田に水を入れることで土壌中に眠るメタンを発生させてしまうことから、水田の中干し期間を長くすることでメタンの発生を抑制出来るとする研究報告をされました。



写真：自動抑草ロボット『アイガモロボ』

「削減の見える化について」と題して講演いただきました。メタン抑制のためにもっと踏み込んだアクションとして、メタンガス抑制のための栽培を行った生産者の生産物には、三つ星シール等を貼って評価の「見える化」を検討しているとのことでした。

翌日は、2グループに分かれて、弊法人の餅加工施設の見学と圃場視察を行いました。当日はあいにくの雨でしたが、ウィードマンとアイガモロボによる除草機の説明やその効果などに生産者の皆さんは真剣に耳を傾けてくださいました。

年々地球規模での気候変動が大きくなる中、有機米生産者同士が各々の技術を共有して、悩みを分かち合える機会を作ってくださったことはとてもありがたく、パルシステム連合会の皆様には本当に感謝申し上げます。これからも生産者、消費者一丸となって様々な課題を乗り越えていきたいと思います！！



写真：乗用除草機『ウィードマン』

## 『イタリア風ベーコンとネギのトマトソース』

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。

よっこが受賞しました！！  
詳しくは次号で！！



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 …… 16ヶ(1袋+4個)
  - ・オリーブオイル …… 30cc
  - ・ベーコン …… 20g
  - ・にんにく(みじん切り用) …… 1片
  - ・玉ねぎ(1cmスライス) …… 50g
  - ・長ネギ(斜め1cmスライス) …… 40g
  - ・塩、胡椒 …… 少々
  - ・粉チーズ …… 少々
  - ・パセリアッシュ(あれば)
- A トマトソース
- オリーブオイル …… 30cc
  - にんにく(みじん切り用) …… 1片
  - 玉ねぎ(みじん切り用) …… 120g
  - ローリエ …… 1枚
  - ホール(カット)トマト缶 …… 1缶(400g)
  - 塩・砂糖 …… 小さじ1/2杯

### レシピ

下処理：にんにく2片をみじん切りにし、玉ねぎは1cm幅に切るとみじん切りの二種類、長ネギは斜め1cm幅に、ベーコンは適当な大きさに切っておく。

① Aの材料を使いトマトソースを作る。鍋にオリーブオイルとにんにくのみじん切りを加え、火をつけ香りを出す。玉ねぎのみじん切りを加えよく炒め、トマト缶をつぶしながら加える。ローリエ、塩、砂糖を加え味が良くなるまで煮込む。

② 鍋にオリーブオイルを入れベーコンを炒め、にんにくのみじん切り、玉ねぎ、の順に加えてその都度少々炒める。

③ 別の鍋に湯を沸かし、塩を入れよっこを3分茹でる。茹でている間に②にゆで汁を加え、ベーコンの旨味を十分に引き出し、①を加え少々煮る。その後、ネギを加える。

④ よっこを茹で上げ、③に加え、塩、胡椒で味を整え、器に盛りつける。粉チーズをかけ、あればパセリアッシュを振れば完成です。



あったかスイーツからおもてなしまで、おもちで冬を彩ろう！

## ロングセラー商品のアレンジレシピ

### ○玄米もち入りキムチ鍋レシピ



鍋にお好みの野菜やきのこだし汁を加え、ひと煮立ちさせ、後からキムチと焼いた玄米もちを加えます。玄米もちがキムチのだし汁を程よく吸ってくれて美味しいですよ！

### ○白もちの庄内風雑煮レシピ



鍋に水を入れ煮干しで出汁をとります。きのこことさがきごぼうを鍋に入れ、水で戻したいもの茎を小口切りにし、油抜きをした油あげを細切りにします。いもの茎と油あげを鍋に入れ、醤油、塩で味を調べ、焼いたもちを入れ、お好みでねぎ、岩のりをのせても美味しいですよ！詳しくは下のQRをご覧ください。

### ○黒豆もちのいそべ焼きレシピ

焼いた黒豆もちを海苔でくるんで、てんさい糖の砂糖しょう油を付けて召し上がれ！ほんのり塩味がついた豆もちなので、何も付けなくても美味しくいただけますよ！



### ○よもぎもちのぜんざいレシピ

焼いたよもぎもちに茹で小豆をたっぷりのせて、彩りに栗の甘露煮を飾ります。たまにはお餅で、和のスイーツもアリですよ！



雑煮調理動画はこちら

他のもちレシピはこちら



**箱詰め**  
各アイテム毎に箱詰めします。アイテム毎分けて冷蔵庫に保管します。



**金属検出シラー**  
金属検出機に通じて中に異物がないかチェックし、シラーを使い封じます。



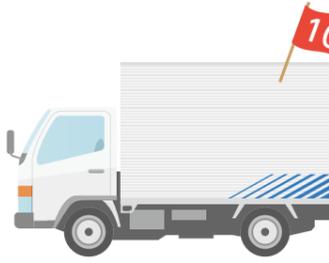
**冷蔵**  
出来上がった各アイテムは冷蔵庫にて放冷し、形状を安定させます。



**もちつき**  
蒸米されたお米を各アイテム毎に計量、餅つき機に投入し搗きます。



**洗米**  
洗米機にて洗米します。各アイテムごと水槽に入れ浸水します。



**発送**  
一日予冷をかけた後、各取引先に出荷されます。



**検品**  
商品の出来上がり最終チェックし、重さ、包装状態などを点検します。



**パック**  
2晩程冷蔵庫で寝かせた後にパックします。商品の状態を確認し計量、袋詰めをします。



**型入れねもち**  
搗きあがったお餅は専用機械に入れ丸餅にしたり、型に入れて切り餅用に整形されます。



**蒸米**  
洗米、浸水したお米を蒸米機で蒸します。



農産加工部・品質管理部 係長 佐藤 弘明

農産加工部の佐藤です。昨年の製造が一息ついたと思っていたら、あっという間に今年のお餅の季節が近づいてきました。まだ暑さの残るところから少しずつ準備を始めるのですが、気温が下がりはじめ、朝のピンとした空気の中にもち米を蒸かす香りが漂い始める、いよいよ私たちも田んぼの稲の様にこっぺを垂れながら仕事する季節がやってきます。たまに倒伏していますが(笑)さて、倒伏といえば庄内協同ファームのお餅の原料である『でわのもち』というもち米は倒伏しやすく栽培が難しいことや、粒が小さいといった理由から市場にはあまり出まわりません。ではどうしてそんな品種を使用しているのかというと、それはとにかく美味しからんです!!何もつけなくても甘みがありお

いしいのですが、お餅にするのとつるんとめらかな食感も合わせて本当においしいお餅になります。お客様からも『おいしくて一袋食べまじた!』『毎年楽しみにしています!』といった声を頂き大変うれしく思うと同時に、気の引き締まる思いです。そんな美味しいお餅をお届けするために組合員をはじめ、職員、パートの方々が一丸となって製造に取り組んでいます。機械化が進む中ではありますが、人の手に頼っている部分もまだまだ多くあります。例えば、黒豆もちやうす切もちは一本人手作業で成型しています。均一な厚さになるように成型するのはまさに職人技です。ペテランから若手へ、技術だけでなく、作り手の思いも継承していきけるように頑張りたいと思います。今シーズンも庄内協同ファームのお餅をよろしく願っています。



農産加工部・品質管理部 担当理事 五十嵐 勇輝

ふっくらしていてコシがあり、真っ白つるんで甘みもある。今回は庄内協同ファームのお餅の美味しさの理由についてご紹介したいと思います。私たちの原料である『でわのもち』はその名の通り、庄内平野の特産の希少なもち米の品種です。気温や湿度にも敏感で病気に弱いというデリケートな品種ですが、お餅にするに甘みのある艶やかできめの細かいしつとりとしたお餅がつきあがりやすい。杵つきで

生まれるコシと、その際に含まれる空気がふっくらとした食感を作り出し、他にはない特別なお餅に仕上がります。白もちの他にも最近の健康志向の影響で、玄米もちが人気を集めています。玄米は白米よりも栄養価が高く、食物繊維やミネラルが豊富です。ほんのりした甘みと、香ばしい風味が特徴です。私のおすすりは黒豆もちで、黒豆の食感と塩味が餅の甘さを引き立てます。ポリフェノールやビタミンも含まれ美容と栄養のバランスに優れたお餅です。健康にも美味しさにもこだわった庄内のお餅で皆様幸せなひと時をお届けしたいと思っています。是非ご賞味ください。

自慢のお餅をたくさんの方に食べてほしい!! 主力のお二人からお話をお聞きしました。

## 7S 衛生管理、徹底してます!!

- 1s 整理** 要るものと要らないものを区別し、要らないものを処分すること。
- 2s 整頓** 要るものの定置定数管理をすること。
- 3s 清掃** きれいに掃除すること。
- 4s 洗浄** 汚れを取り除き綺麗にすること。
- 5s 殺菌** 菌を殺し、減少させること。
- 6s 躰** 整理・整頓・清掃のルールを守ること。
- 7s 清潔** きれいな状態を維持すること。

おいしいおもちが出来るまで工場見学にレッツゴー!!

