

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

2024年 No.194

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>



2023年9月 ファインフードコンテスト



2022年10月 プレスリリース



2021年3月 レシピ発案



2021年2月 試作

『玄米によっこの快進撃』
受賞を糧に
新たなスタートライン

代表新年のあいさつ



代表理事
今野 裕之

あけましておめでとございます。昨年が卯の年で飛躍の年と言われていますが皆様におかれましては、どのような年だったでしょうか？

新型コロナウイルスが2類から5類へ移行し一昨年末まで自粛していた行動も解禁され、いろいろな所で交流活動ができるようになり、会う事の楽しさ、大切さを実感しました。農業についてはエルニーニョが発生し冷夏になるのではないかと心配されましたが、今年に限っては超猛暑で8月は1度も雨が降りませんでした。私の農業人生で初めての経験です。連日の35度越え気温や熱帯夜で稲体が弱ってしまった結果、シラタが多い、カメムシの被害で斑点米が多いなどで品質低下がありました。見た目は良くないものの食べては変わりませんので安心して食べて頂きたいです。

さて辰年の今年は何のような年になるのでしょうか？
一昨年辺りから大きく世の中が変化してきています。特にロシアとウクライナの戦争、イスラエルとハマスの戦争、中国による台湾侵攻の脅威など世界情勢が複雑に絡み日本への大きな影響を与える可能性があります。国内においては、聞く力があるハズの日本のトップは、増税の話はすぐに理解できて、国民からの声はなかなか届きません。どうしたものかなあ。今年のお天気はどうなるのでしょうか？



エルニーニョが4月までは続くと言われる中、どのような天候になるのかわりません。それでも私たちは生業の農業を続けます。大なり小なりの気象変動は毎年ある事ですから、毎年変わる天候に微力ながらも対応しながら楽しく農業をしていきたいと思えます。その農産物をお届けしながら皆様とお会いできれば嬉しいです。
話は変わりますが新商品の「によっこ」が第4回山形県知事賞をいただきまして、快挙です。ファームの自慢がまた一つ増えました。なめらかな食感の玄米ニョッキです。料理次第ではいろいろな場面で活躍できると思えますので、是非一度試味ください。皆様にとって良き1年になることをお祈りしています。

『によっこの白菜のクリームソース』

によっこは、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。そんなに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。によっこがあれば、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。



によっこで玄米生活。アレンジレシピなど情報はこちら



(材料) 4人分

- ・によっこ 16ヶ(1袋+4個)
- ・ベーコン 20g
- ・玉ねぎ 60g
- ・白菜 80g
- (お好みでにんじんやキノコも可)
- ・ホワイトソース缶 100g
- ・牛乳又は生クリーム 約40cc
- ・バター 20g
- ・白ワイン 20cc
- ・粉チーズ 10g
- ・塩、胡椒 少々
- ・オリーブオイル 適量

- ### レシピ
- 下処理：ベーコンと玉ねぎを1cm幅に切り、白菜はサツと茹で冷水にとり水気を絞っておく。
- ① 鍋にバターを入れベーコンを炒め、玉ねぎを加え更に炒める。その後、白菜や他の具材も入れサツと炒める。
 - ② 白ワインを加え少々煮たら、ホワイトソースを加え、滑らかになるまで弱火で煮込み、牛乳又は生クリームで味の濃さを調整する。
 - ③ 別の鍋に湯を沸かし、塩を入れによっこを3分茹でる。茹でている間に②に塩、胡椒で味付けをし、パルメザンチーズを加える。
 - ④ によっこを茹で上げ、少量のオリーブオイルで和えたら皿に盛り、②をかけたら完成。



によっこを発売してから1周年でついに!!!

令和5年度 第4回 やまがたうまいもの「ファインフードコンテスト」 主食部門最優秀賞・山形県知事賞 W受賞



玄米をより多くの方に食べてもらいたいという思いから生まれたによっこ。実は発案は2017年で、何度も試作を繰り返して、去年やっと納得のいく商品が完成しました。無添加で玄米の風味とモチモチの食感を出すのに苦労しましたが、試食会などでは大変好評をいただき嬉しく思っていました。ただ一方では、本当にそうなのだろうか？商品の良さを伝えられているのだろうか？という疑問もありました。ちょうどその時ファインフードコンテストの募集があり、専門家による客観的な評価を聞いてみたいということで、自信半分、不安半分の気持ちで応募しました。

◎はじめに

やまがた食産業クラスター協議会が主催する令和5年度第4回山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」にて、我々の新商品玄米100%ニヨッキの「によっこ」が、出品数71品のうち入賞数23品に入り、9月9日山形国際ホテルで行われた一般試食会・表彰式に参加しました。

◎どんなコンテストなのか

このコンテストは、農林水産業と食品製造業等との連携を図り、県内外で認知され、数多く購入してもらえる商品開発を促進するため、ブランド力のある県産農林水産物を原料として製造された、「山形ならではの」加工食品の優良品例を顕彰するものです。

◎ファインフードコンテスト当日の様子

入賞式は山形国際ホテルの大ホールで行われました。他の受賞企業様は名だたる加工品メーカーばかりで、おもしろい商品ばかり。

その中で、によっこが一商品として入賞できたことは、驚きと気が引き締まる思いでした。会場では、一般の方へ試食提供があり、少しでも喜んでもらえればと、個人的に一番好きな「揚げによっこ和風キノコあんかけ」を振る舞いました。

いつものによっこTシャツを着用し、揚げたてのによっこに、ごま油の風味の効いたあんかけで、五感をそそる至福の時間を目指し、試食スタート!!!

試食して頂いた方々から「美味しい！新しい食感！やさしい味で、かつ玄米が手軽に食べられるなんて！」と嬉しいコメントを頂きながら、バタバタとあっというまの2時間で90人ほどの方へ楽しんで頂きました。

賑々しい雰囲気から一転、お腹が満たされた一般参加者が見守る中、期待と少しの緊張感が混じり合う表彰式が始まりました。まずは、我らによっこがエントリーしている主食部門。その中の入賞が3件あり、なんとか部門最優秀賞に選ばれればと祈る中、司会者の



第一声は「庄内協同ファームによっこ!!!」。一瞬が止まり、その後驚き、初めてエントリーしたコンテスト、ゼロからのスタートで開発してたどり着いた一つの評価に、嬉しさが溢れてました。

その後、他の部門や会場の試食投票賞など、入賞した23品の発表があり、いよいよコンテスト最優秀の山形県知事賞となる山形のうまいもの食品大賞の発表となりました。参加者、コンテスト受賞者の期待が最高潮となる中、「によっこ」の名前が会場に響き渡った瞬間、まさかという驚きと感動で、そこから会場を後にするまでドキドキが止まりませんでした。受賞盾を頂き、授賞式で唯一の受賞者コメントをステージ上でさせて頂きました。今までにない緊張の中、「感謝と喜び。また農業者としてのお米の消費を上げてほしい反面、我々もによっこのような新しい食の提案もしていくので、一緒に山形のおいしい食を盛り上げていきましょう！」とコメントしたのが記憶に残っております。

◎関係者各位への感謝とこれからについて

「によっこ」の開発、商品化には、県や市町の行政支援、商工会、民間の方の企画構成やデザインなど、数々の支援を頂きました。我々だけでは辿り着けなかったプロジェクトであり、改めて皆様に感謝の気持ちを伝えたいです。
まだニヨッキ自体が食べ方含め馴染みの少ない商品ではありますが、今回、によっこの受賞を機に「身体にもやさしい玄米ニヨッキが、日常的な食生活の一つ」となれるような商品を目指し、皆様の食卓へ「によっこ」が羽ばたいてほしいです。

おまつり・交流会特集

庄内産直ネットワーク 稲刈り交流会開催しました！

去る10月7日、パルシステム埼玉組合員の皆さんを庄内にお迎えして稲刈り交流会が開催されました。私たち庄内協同ファームと庄内たがわ農協さんが協力して「庄内産直ネットワーク」という組織を作り、パルシステム埼玉さんと田植え・稲刈り交流会を始めてから、今年で21年目になります。今年の5月27日に行われた交流会で手植えした田んぼは、稲刈りまでの間、三川町の菅原義弘さんがアイガモ除草などの工夫を凝らし、愛情をかけて田んぼを管理してくださいました。ありがとうございました！

当日はあいにくの雨天。本当に稲刈りが出来るのか？ギリギリまで心配されましたが、パルシ



テ埼玉の皆さんが田んぼに到着すると、さっきまでの土砂降りが嘘のように雲間から光が差し込み、虹までかかりました。「日頃の行いが良かったんだね！」「神様が見守ってくれたのかな！」など喜びの声が飛び交いました。集まった生産者、消費者（組合員）、事務局の皆さんで一気に稲を刈り取り、昔ながらの稲架掛けにしました。天気がぐずぐずしてブルーのようになりましたが田んぼに入るとの稲刈りとなりましたが、参加してくれた子どもたちはみんな泥だらけになりましたが慣れない鎌を使っている稲刈りに夢中になっていました。夜には温泉に入ったり疲れを癒してもらい、地元の良い味を味わった後、山形の秋に味覚「庄内風芋煮」や炊き立ての新米「つや姫」のおにぎりを味わっていただきました。翌日はどう狩りを楽しんでいただきました。時代は変われど、稲刈りを一緒にやった感動や新米を頬張る笑顔は、いつの時代も変わりません。これからも一杯のご飯を通じて一緒に庄内の田んぼを守っていききたいですね。



2023常総生協まつり

この度、常総生協まつりに参加させて頂きました。テーマは「つくとく」と食べるつなごうわしたちの地産地消。当日の朝はあいにくの雨でしたが、開催時間になると雨が止んで試食用のお餅を焼いていると暑いくらい良い天気となりました。そのおかげもあり、たくさんの方より足を運んでいただけました。もちろん、私たちのブースにも幅広い年代の方が来てくださり、お餅やお煎餅の試食をしていただきながら、「いつか買ってみたい」、「この時期になるとカタログで探します」、「ファームのお餅がないと年を越せません」、「子供がファームのお餅しか食べないです」等、組合員である消費者の皆さんのお声を直に聞くことができ、とても嬉しく楽しい時間を過ごすことができました。

私たちはお餅や煎餅、おこしやあられと様々な商品を持っていきましたが、私たちの他には同じように試食販売をしているところが多く、試食を



あいコープみやぎ Wa!わあ祭り2023

コロナ禍も明けて5年ぶりに「Wa!わあ祭り2023」に参加し、お餅や煎餅などの商品販売をすることができました。このイベントでは、色々な地域の生産者や企業からも様々な食品が販売され、組合員の方々も賑やかに集まりました。

また、あいコープみやぎ様運営スタッフの方々の素晴らしいサポートのおかげで販売数も大幅にアップすることができました。組合員の方々は喜びの声や笑顔をたくさんいただき、とても嬉しかったです。私たちの商品が組合員の方の心に寄り添い、喜んでいただけたことが何よりの喜びです。

私たち以外にも他の生産者や企業の方が実際に作って販売しており、様々な食品や商品にも興味を持ちました。ゆっくりと見れなかったのが非常に残念でしたが、イベント会場は、美味しい食べ物や香りにも包まれ、お客様も笑顔で楽しんでいました。

改めてこのお祭りの成功には、運営スタッフの方々のおかげも大きいと思います。運営スタッフ

するとどれも美味しく購入したくなるものばかりでした。運営側では、各ブースを回り、アナウンスをして各出店者の紹介をしたり、組合員の方が書いた絵本の出版記念のトークイベントをしたり、会場では5色のスタンプを集めると抽選に参加できるというイベントもしていました。時間になると、4時間半の開催時間でしたが、終わってみるとあっという間に終了時間となってしまいました。コロナ禍が明け、販売方法に制限のない以前のような生協まつりに参加することができ、なかなか消費者の方と直接交流する機会がない私たちにとっては貴重な体験をさせて頂きました。これからも制限のないイベントがたくさん行われるといいなと思っております。ありがとうございました。

フの方々には、組合員の方の要望に素早く対応していただきました。商品等の説明や値段の確認、金券やお釣りの返却など、細かなことにも丁寧に対応してくださりました。そのおかげで、私たちはスムーズに販売を行うことができました。もちろん、イベントの準備や運営に関しても細かいところまでしっかりとサポートしてください、何よりもスタッフの方々はすべて笑顔で対応してください、私たちにとっても居心地の良いイベント会場でした。

今回から再開された、「Wa!わあ祭り」への参加体験は、改めて私たちにとって貴重なものとなりました。お餅や煎餅等の販売を通じて、たくさんの方と触れ合うことができ、喜びを共有することができました。また、組合員の方と接したことでコミュニケーション能力や販売スキル向上にも繋がったと思います。他の生産者や企業の方との交流もあり、新たな繋がりも築くことができました。

来年もこのような機会に参加し、地域の魅力を発信し、さらなる成長を遂げていきたいと思っております。今回ご支援いただいた皆さんから感謝申し上げます。