



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.196

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



技術と思いの

バトンを受け継ぎ

守るために

挑戦しつづける

## 私の人生の楽しみ方

富樫 俊一

毎日の農作業にあくせくしている。農業や化学肥料を使用しないで米や枝豆を栽培し始めて、今年でちょうど30年目になる。自然と協調しあひながら作物を育てるのは、なかなか難しい。上手くいったことより失敗したほうがはるかに多い。おかげで身体もあつちこつオイル切れ気味。いよいよ我が身もビンテージ品となったか？

去年までは何ともなくこなせた作業もア・リ・おかしきぞ？なかなか思うように体がついて来ない。これが「老いる」という事らしい。いよいよ我が身にもやって来たか？

お陰で診察券は増える一方。医者に行けばいいもの決めセリフ。「まあ、お年ですからねー」「あまり無理しないようにするしかないですねー」そんなことは百も承知。それが出来たらここにはいませんよー！

老後はゆっくりにんびり過ごせると思い描いていたが、とんでもない、それは昔々の話。

今は「生涯現役」。つまり一生元気で働く時代だとか？思い描いていた老後はどこへ行ったのやら・・・？

このままただあくせくして人生を終るのであれば寂しすぎる。何かワクワクするものが欲しい。



大きなことを望んでいる訳じゃない。小さなことを積み重ね、それが自分の生活のいざりとなっていくだけで良い。

幸いにも私は山野草や東洋蘭を育てるといふ小さな楽しみがある。毎年春先ハウスの中で山野草を2週間以上かけて植え替えをしている。お陰で春から秋まで何かの花が咲いている。

一日の仕事が終わればビール片手に水かけをする時は、私にとっては至福の時。ああ・・・！今日も終わった。お前たちもよくがんばったーと声をかけながらたっぷりと水をかけてやる。ついでに自分にはゴクリと一杯幸福の水を流し込む。なんと気分の良いホッとする幸せな瞬間よー！これぞ心の栄養だー！

一方蘭の方は18名の会員がいて50代から90代の人達がいます。あーだ、こーだ言いながら楽しく栽培方法を探っている。そこに年齢差は無く趣味人として横一列のお付き合い。

職種も様々なので話も尽きない。春と秋に展示会をやっているのだが、そこに来てくれるお客さんも家族連れの方や旅の途中に立ち寄ってくれた方など様々だ。「いいねー」「きれいだねー」といふやさやき声を聴くと「やったー」と思わず心の中で小さくガッツポーズ。趣味に年齢は関係なく、やろーと思へば明日からでも出来る。楽しみ幅がどんどん広がってゆく。

何か一つ趣味を持つたらいいかでしょうか？人生観が変わりますよ！まさに忙中に閑ありですかねー。

## 山形の郷土料理紹介 秋号 「芋煮」

山形を代表する郷土料理である「芋煮」は地域によって味付けや種類が異なります。元々は内陸地方で牛肉を入れた醤油味の芋煮の風習でしたが、庄内地方に伝わった際、養豚業が盛んな地域のため肉は豚肉、味付けは豚肉に合う味噌味になったのではないかとされています。

また、芋煮は里芋の収穫期である秋から冬にかけてよく食べられています。家庭料理としてだけでなく、親戚や友人はもちろん、学校行事など大人数でイベントのように楽しむこともできます。毎年9月には河川敷で日本一の規模で開催する芋煮会フェスティバルが開催され、直径6.5mの大鍋とバックホーを大胆に使用した様子は全国ニュースになるほど有名です。そんな芋煮の庄内風レシピを紹介いたします。ぜひ今年の秋、ご家庭で作ってみてください。



(材料) 4~6人分

- ・里芋(水煮) ..... 200~300g
- ・豚肉 ..... 150~240g
- ・長ねぎ ..... 100~150g
- ・こんにゃく ..... 150~200g
- ・油揚げ ..... 1枚
- ・しいたけ ..... 4本
- ・味噌 ..... 大さじ3~6
- ・酒 ..... 大さじ2
- ・水または出し汁 ..... 650cc

レシピ

①里芋は一口大に切り、こんにゃくは手でちぎって、それぞれさつと下茹でする。

②豚肉は3~4cm、厚揚げは食べやすい大きさに切る。しいたけは石づきを取り四等分する。

③鍋に分量の水または出し汁と、里芋、こんにゃく、酒を入れて煮る。

④芋がやわらかくなってきたら、豚肉、しいたけ、油揚げを加え、味噌で味付けし、最後に斜め切りした長ねぎを入れたら完成。

※多く作りすぎたときは締めうどんを入れるのも芋煮会の定番です!!

# 新体制

## 新理事紹介



このたび、8月6日開催の第36期通常総会にて、新組合員2名の承認と任期満了に伴う役員改選が行われ5名の理事と2名の監事が選出されました。新理事体制は40〜50代による運営となります。総会にて私、小野寺紀允が代表理事として、臨時理事会で五十嵐勇輝が副代表に承認されました。庄内協同ファーム発展のため理事・職員一丸となって鋭意努力する所存でございますので、各位の格別のご協力を賜りたく、ご指導・鞭撻をお願い申し上げます。

7月25日の庄内最上エリアの大雨災害に關して、組合員の一部の水田・枝豆圃場が冠水被害を受け、枝豆の大幅な収量減少、有機栽培米の格下げ措置など、関係者各位には大変ご迷惑をおかけしております。また各所からのおたたかいお言葉、ご支援を頂き感謝御礼申し上げます。このような天候災害は近年当たり前となっております、農業における自然環境は年々厳しいものとなることを痛感しております。またそれに追い打ちをかけるように、人件費、輸送費、資材費などの事業コストも増加すると想定され、さらに慢性的な人手不足も重要課題となっております。

課題が山積みの状況ですが、これから新体制で中期計画・2030産地ビジョンを策定し、組合員・職員が協力し合い、体力のある「元氣な産地」を目指します。

そこで3つの重点事項を掲げます。  
1点目は、土台となる農作物の生産事業です。この激動の気候変化に耐えうるような農業は至難の業ですが、最新の技術・先進機械情報を入手・共有し、中期的なビジョンで新



副代表理事  
五十嵐 勇輝

前期に引き続き加工課を担当させていただきましたこととなりました五十嵐勇輝です。加工担当として中長期的な設備投資やデジタル化を



理事  
富樫 俊悦

また今期も引き続き理事を務めさせていただきます富樫俊悦です。経理と事業の方の担当となりました。精一杯やらせていただきます



理事  
高橋 直之

理事になりました高橋直之です。大学4年の息子、高校3年の娘がいる二児の父です。ファームでは主に秋・冬の餅つきやパックの



新理事  
忠鉢 徳弘

皆様、はじめまして。この度、新たに理事に就任いたしました忠鉢徳弘です。主な担当といたしまして、有機JAS委員会とファーム

念頭に、加工現場の労働環境改善と効率化を行うとともに、これまで以上に安全安心な商品を皆様に提供できるよう努力して参ります。また、副代表理事としても代表をサポートしていきたいと思っております。よろしくお願いたします。

ですので、どうぞよろしくお願いたします。今期から理事が第二世代に完全移行し、若手だと思っていた自分もいつの間にか理事の中の最長老になってしまいました。ただ流れていく時間にならないように、成果を刻み込めるよう精進して参ります。

現場、米検査員として働いています。アルバイトやパート、職員と一緒に汗をかいて働きたいです。個人的には黒豆もちの作業がとても好きなので餅つき室で働きたいところですが、各部門のパックアップパーとして自分のできることで現場を助けられればと思っています。よろしくお願いたします。

ム便り委員会を担当させていただきます。私の抱負として、持続可能な農業の推進や地域社会への貢献とファームの発展です。

職員や組合員たちと共に、運営や意見交換を通じて、多様な視点など取り入れ新しい挑戦を楽しみ、チームワークを大切にしながら共に成長できる様に努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。

## まもなく…新米の時期というところで 庄内協同ファーム主力商品紹介

### 〜お米〜

庄内協同ファーム(以下ファーム)のお米は環境に配慮した農業を実践し、安全でおいしいお米をより多くの方にお召し上がりいただくという思いで生産しております。ファームのお米は栽培にこだわっておりますので、有機栽培米(転換期間中含む)、特別栽培米(減無栽培米)ともに化学肥料は使用せず、有機質肥料のみを使用しております。また、栽培方法についても生産者それぞれが色々な農法に取り組んでおります。特に有機栽培でもっとも苦労する除草作業においては「乗用除草機(ウイードマン)」や「自動抑草ロボット(アイガモロボ)」を導入して、労働力の軽減を図るなど日々試行錯誤しながら栽培を行っております。

生産者一同、手塩にかけて育てたお米となります。米どころ庄内から安心・安全なおいしいお米をお届けいたします。10月より順次新米の取り扱いが始まりますので、どうぞお召し上がりください。



### 〜餅〜

ファームのお餅は、庄内平野の特産で希少なもち米である品種『でわもち』を使用しております。気温や湿度にも敏感で病気にも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搗きあがりします。

ファームのお餅は昔ながらの杵つき製法のためコシがあり、滑らかで伸びの良いお餅です。白もちだけでなく玄米もちやよもぎもち、黒豆もちがありどれももち米の甘さを感じることができます。白もちはお雑煮やきなこをつけて、玄米もちやよもぎもちには醤油をつけて、よもぎ餅はあずきと一緒に、黒豆もちにはほんのり塩味がついているためそのままでも磯辺焼きでもおいしくお召し上がりいただけます。お餅自体が型崩れしにくいので、ホットプレートやトースターで一度焼いて寄せ鍋やキムチ鍋に入れるなどアレンジすることもおすすすめいたします。

また、地域によっては丸餅と切り餅があるため白もちと玄米もちも両方製造しております。もちろん、原料は同じなので形だけの違いですが、お好みの方をお選びいただけます。今年もおいしいお餅をお届けするために製造してまいりますので、ぜひご賞味ください。



## 新組合員紹介



佐藤 一交

平成29年春に親元就農し8作目の稲刈りを迎えるようとしています。我が家の有機栽培は平成5年の大冷害による不作がきっかけです。近年の除草方法としては、紙マルチ田植えを行っていましたが、手間のかかる特殊な田植えの割に雑草が繁殖することに納得がいかず、令和6年から機械除草に切り替えました。初年度は思ったように除草できず、来年への課題



が残りしました。私の目指す有機農業は、自然の循環を考え、余計な資材をなるべく使わず、代わりに労力を惜しまずに働き、天候に左右されない安定した収量を得られるような農業を目指したいと考えています。自分の米を食べた消費者から美味しいと言ってもらえることに大きな喜びを感じています。

## 庄内協同ファーム Instagram

Instagramには、ファームのイベントはもちろぬ農家さんのその時期やっている作業を動画にまとめて投稿しています。中々、生で見ることができない農家さんのお仕事を見ていただき興味をもっていただくと嬉しいです。今後も投稿を続けていきますのでお楽しみに!!



枝豆脱莢作業から納品まで  
(2023/8/30 投稿動画)



稲刈り  
(2023/9/25 投稿動画)



燻炭作り Part2  
(2024/5/2 投稿動画)



田植え  
~庄内町立谷沢編~  
(2024/6/13 投稿動画)

