



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

2025年1月号 No.197

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



ご隠居さんのうつらうつら日記 富樫英治

最近、田んぼの受託をお願いされる事が多くなっている。若者は他業種に就職。老夫婦で農業を維持してきたが、体力が限界。農業の先行きは不透明。これからは、ムラの若者をお願いしたいと言う。お願いされる自分も70才を越えている。これからはあくせく働くのは「もうダメ」という気持ちです。それでもその農家の事情もよくわかります。

我家は十数代農業で生計をたてて来た典型的農家。私達夫婦の世代で、コメと花づくり、そして協同ファームの特別栽培米に転換して、現在の農業のカタチになりました。そんな我家も世代交代です。来年から孫が経営に加わる事になり、一応順風のような気持ちはある。老夫婦にとって、これで楽隠居と思わないでもない。

稲刈前に「食べる米がない」「急いでコメを送ってくれ」という注文が頻りにありました。そんなはずはないと思いつつ、飯米を削り、その手配をする事が続きました。都会ではコメがない。価格はメチャクチャな値段。ウチでは協同ファームに供給する米と「転作物」としての加工用米、備蓄米、飼料用米も生産しています。国には備蓄米があるのに、コメ不足の緊急時にそれを活用できないらしい。二ワトリ・豚・牛さんの「エサ米」はあるのにです。人間である消費者の食べるコメがない。「不思議の国、ニッポン」と思っています。「減反政策」を50年余り続け、団塊世代の私はほぼ半世紀、それにつき合ってきました。ずいぶん翻弄されてしまったという悔恨の念が残ります。

カミさんが、最近、使わなくなったハウスを

利用して、冬用野菜づくりをやっています。「ハウスの耕耘と水やりは、父さんよろしく」と言われ、毎日の水やりが日課となっています。冬、ハウスのまわりは白一色、中は一面緑の春景色。机とイスを持ち込み、うつらうつらしながら過ごすのが、ご隠居さんの楽しみになりました。



山形の郷土料理紹介 冬号 「寒鱈汁」

今回は庄内地域の冬の定番料理として根づいている寒鱈汁を紹介したいと思います。

寒鱈汁に使われる真鱈は日本海の荒波の中で産卵期を迎える魚であり、庄内地域の冬の味覚として親しまれています。

雪の降る時期に旬を迎える真鱈は捨てる所がない魚と言われており、身を骨ごとぶつ切りにして、味の決め手となる白子や肝などの内臓もすべて鍋に入れて煮込みます。

「あら」と煮込む事から、庄内地方で「あら」を指す言葉で「どんがら汁」とも呼ばれています。

毎年の雪が降る時期にはスーパーマーケットに寒鱈汁セットとして生の真鱈の身とあらが入ったパックが販売され、1月には寒鱈まつりが鶴岡市、酒田市で行われ寒鱈汁が振る舞われています。



(材料) 4人分

- ・マダラ (内臓も含む) 1kg
- ・水 6カップ
- ・岩のり 適宜
- ・塩 少々
- ・ねぎ 1/2本
- ・味噌 大さじ6
- ・酒 60cc

レシピ

- ①真鱈は頭を落とし、内臓を取り出してから、骨ごとぶつ切りにする。
- ②内臓を適当な大きさに切る。
- ③鍋に湯を沸かし、塩、酒を加え、まず真鱈のぶつ切りを入れ、しばらくしてから内臓を入れて煮込む。
- ④時々アクをすくいながら煮込み、9分通り火が通ったら味噌を入れ、最後にネギを入れる。
- ⑤椀に盛り、岩のりをのせる。

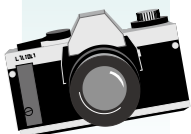
代表新年のあいさつ



代表理事
小野寺 紀允



庄内協同ファーム 写真で見る2024年



あけましておめでとございませう。旧年(辰年)は「変革(転機)」や「激動」がキーワードとされましたが、皆様にとってはどのような年だったでしょうか？毎年、異常気象が当たり前となり、農業の生産現場は依然として厳しい状況が続いています。庄内エリアでも集中豪雨や秋の大雨により大きな影響を受け、枝豆や水稲が冠水し、大幅な減収や有機農産物の格下げ対応などが必要となりました。皆様にはご心配をおかけしましたが、温かいご支援と応援をいただき、心より感謝申し上げます。

お米市場においても、非常に激動の一年となりました。「令和の米騒動」は米の供給不足による価格高騰という形で、皆様も不安な状況にあったと思います。生産コストは着実に上昇しており、持続可能な農業の観点からお米の価値が見直されることは非常にありがたいことですが、相場自体は適正価格を超える上昇幅となっており、私たちとしても安心して購入できていないのではないかと、非常に葛藤を感じております。「産直産地の精神」が、作り手と食べ手の安心に繋がると考えますので、互いの信頼を深めながら、共に困難を乗り越えていければと

思います。

さて、2025年の巳年はどんな年になるのでしょうか？一般的に、巳年は知恵や直感、洞察力を象徴するとされています。依然として騒がしい情勢の中で、冷静な判断や戦略的な思考が成功を収めるチャンスだと考えられています。現在の農業人口は約110万人ですが、2040年には約30万人に減少し、個々の農家の大規模化は避けられないと予想されています。特に水稲に関しては、機械や施設への大規模な投資が必要であり、個人では限界があるため、組織的なやり方が増えてくると想定しております。それでも、お米の需要に対する供給不足の予測がされており、今後5年、10年の間で農業情勢は加速的に変化すると見込まれ、時代の変化にどう向き合っていくかがポイントになると思います。日本人にとって「お米は命」であり、その他の食材についても、食べる側、作る側が共に自分事として考えていく必要があります。

庄内協同ファームは新体制になり、今年も重要な一年となります。未来を見据えたビジョンを描き、それに基づいたアクションを先導して行っていきます。一つのテーマとして、庄内協同ファームは「元気な産地！20年は大丈夫！」という安心感を持っていただける組織を目指し、尽力していく所存です。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

お祭り特集



なのはなメッセ2024

去る10月26日、千葉の幕張メッセを会場に「なのはなメッセ2024」が開催され、庄内協同ファームでもお餅やおこし、麦茶など各種商品を販売しました。今年なのはな生協さんは生誕50周年の節目の年でもあり、コロナ自粛が明けて5年ぶりのお祭り開催ということで、様々な企画盛りだくさんの内容でした。庄内協同ファームのブースでも、焼き立てのお餅を試食していただきながらお客様との会話も弾みました。今回初の試みとして、使用済み米袋を活用したエコバック作りのワークショップを開催しました。小さいお子さんからご婦人まで皆さん制作に熱中して下さり、完成すると「とっても楽しかった」と言って下さり嬉しかったです。実際に会って、話して、食べて、作って！食と人とが繋がっていく体験が大切なのだと実感しました。

記事：高橋 紀子



Wa！わあ祭り2024

11月2日、仙台市若林区のサンフェスタで、あいこプみやぎ Wa！わあ祭りが開催されました。対面販売を主体としたお祭りで、組合員、生産者、職員が交流することを目的に約65もの団体が参加しました。私たちは有機切餅(玄米、白米、麦ちゃん、玄米おこし、白山紫黒米などを販売しました。販売は忠鉢さんが担当し、私は試食用の切り餅をホットプレートで焼いて提供しました。来店するお客様からは「いつもここでお餅を買うのよ」などの嬉しいお言葉もあり、庄内協同ファームの商品が愛されていることを肌で感じる事ができました。販売でも試食でも玄米商品が人気のようでした。中には玄煎に使われている植物油詰ってどんなものなの？という質問に私は返答できず、もっと勉強しなければならぬと反省しました。

記事：佐藤 一史



1月

映画上映会
『百姓の百の声』

2月

資材説明会

3月

生産者集会
温湯消毒
生協祭出店

4月

資材受渡し

5月

大麦部会圃場巡回
田植え交流会

6月

職員研修受入れ
アフラス監査

7月

枝豆部会圃場巡回

8月

通常総会(役員改選)
生協産直キャラバン
受入れ

9月

米部会圃場巡回
米入庫

10月

稲刈り交流会
柿部会圃場巡回

12月

各生協祭出店
お餅の販売

