



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5月号 No.198

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



私は昨年度からの米騒動が治まらず、各地の消費者の方々から現状の混乱について多くの質問を受けました。米生産者として高騰の真相を考えてみます。

「平成の米騒動」は冷害により米が減収して食べるコメがなくなり、外米を輸入せざるを得なくなる、自然災害が主な原因でした。そして翌年の豊作により米がだぶつき価格は下がり現在のような価格高騰は続きませんでした。

「令和の米騒動」は国の政策のまずさから発生したと思います。「平成の米騒動」後、強制減反政策は廃止されましたが、米価格の維持のために自主的な減反政策が続けられており、県が年ごとに米作付面積目標を設定しています。今年度はおおむね作付け可能面積の40%が転作となっており、転作物はコメ以外の農作物(大豆・麦・野菜)と米として作付けを認められる加工用米(酒米・餅)、エサ米(鶏・牛・豚)、備蓄米(年間約30t程度を毎年生産し100tを目途に備蓄して古米からエサ米として払い下げ回転備蓄する。また緊急時に放出して食用にする)が含まれます。この栽培計画・生産調整方針を作成します。これを提出しないと政府からの補助金を受け取ることができず表向き、農家が自由意思で選択していることになっています。

国は過去のコメ不足を反省して用途別に、色々な米を管理しており、平成の米騒動と違い多用途米として備蓄してあるのです。食用に回すことができる備蓄米を活用し、農家の生産に関わる資材肥料などの高騰に唯一反映しない米価を是正しようと考え備蓄米の放出を遅らせたのだと思います。放出が決定しても市場が動かず慌てていますが、消えた21万トンを市場に出させることを理由の一つにしました。

米騒動の裏側でなにが？

菅原孝明

えなんとか価値のある農産物を生産して手取りを増やす努力をしてきましたが、大規模化だけを目標した一般の生産者はこの価格で一息ついたと歓迎されています。鈴木宜弘東大教授が言うように時給10円が農家の実態でしたから。

しかし、現在の小売価格は異常であり有機栽培米の価格をはるかに超えています。

米の流通の自由化により数量制限はありませんが誰も購入・販売ができるようになりません。新参入業者が買い付けた為に統計上、米の21万トンが行方不明といわれています。

本法改訂の際に食料不足が顕著になった場合、食糧緊急事態を宣言し、国が定めた栽培・生産計画を提出しない農家は過剰(刑事罰)とするという法律が閣議決定されました。(今年度4月施行) 国は食糧自給率向上対策目標実現を放棄し、責任は農家に押し付けるという不条理な法律を作ったのです。「政治資金は企業団体から選挙の票は農家からこれが票田由来だそうです。しかし現実はお金をもらった企業団体寄りの政策をしている」という構造に我々農家は気づかなければならぬと思います。

また、20年近く続いた低米価が後継者不足を招き我々の世代が引退した後の農村社会がどうなるか心配です。庄内協同ファームは産直で消費者と繋がっているの、共に立場を理解し合い過去に学んで歩んで行ってほしいと思います。今年には自然災害がないことを願うのみです。

山形の

郷土料理紹介

春号

「ばんけみそ」

今回は庄内地方の早春の味覚をご紹介します。

「ばんけ」とは庄内地方での呼び名で、いわゆるキク科のフキ、「ふきのとう」のことです。3月になって雪解けのすずんだ野原や田んぼの畦で見つけることができます。まだ冷たい風が吹く中、雪で草が押しつぶされた斜面で、いち早く目立つ黄緑色の丸い蕾がそれで、直径2cmくらいの小さなものやピンポン玉ほどの大きなものが春を感じさせてくれます。採取方法は、親指と人差し指、中指の3本の指で摘んで捻るとポキッと折り採ることができます。

食べ方としては天ぷらが一般的ですが、今回は味噌で和えた「ばんけみそ」。ほろ苦さと味噌の塩味で炊き立てのご飯に良く合います。ビタミンB群やカリウム、鉄分などのミネラルが豊富で、疲労回復や貧血予防、食物繊維も豊富なことから腸内環境を整えるデトックス効果も期待できます。

なお、注意したいのは採取の場所です。車の排気ガスがかかる場所、犬の散歩コース、そして除草剤の使われていない野原で採みましょう。



(材料) 4人分

- ・ふきのとう …… 120g
- ・味噌 …… 1カップ
- ・砂糖 …… 大さじ5
- ・ゴマ油 …… 大さじ2
- ・みりん …… 小さじ2
- ・クルミ(お好みで) …… 20g

レシピ

- ①ふきのとうは花と根を取り除き、水にさらしながら洗う。
 - ②①をみじん切りに刻む。
 - ③くるみをすっておく。
 - ④ゴマ油で②をさつと炒める。
 - ⑤別鍋で、分量のみりんと味噌、砂糖、クルミを順に加え、焦げないように注意しながら加熱する。
 - ⑥⑤に④を加え、中火で十分に練り合わせる。
- ※ふきのとうの香りを失わないように、アクを抜くのがコツ!





共に歩んだ道のり 庄内産直ネットワークの軌跡

庄内産直ネットワークについて

庄内産直ネットワークの原点・源流は庄内協同ファームです。ファームが埼玉にあった「ユーアイコープ」(現・パルシステム埼玉)との交流活動をする中でコメの産直が始まりました。交流活動で年々産直米が増えていきファームで賄いきれなくなったため三川町農協(現・庄内たがわ農協)にファームが打診して産直米を出してもらうことになりました。その三川町農協が庄内8農協の合併に加わったためファームと農協を繋げる組織として現在の「庄内産直ネットワーク」が誕生しました。

最初は交流圃場を交互に担当し事務局も交流圃場の団体が受け持っていたのですが、いつの間にか農協主体の現在の事務局体制になりました。私的には事務局体制を以前の体制に戻したいと思っていたので、役員会において令和7年度からは交流圃場担当団体が事務局を担当(経理は農協)することとしました。ファームに



パルシステム千葉職員研修

この度、取引先の職員研修「産地とつながる超えてく」プロジェクト」として生活協同組合パルシステム千葉様の供給担当、営業担当職員5名の方を受け入れさせて頂きました。研修の目的は、産地の特徴や化学肥料や農薬に頼らない生産の取り組みについて理解を深めてもらい、さらに作業体験を通じて、消費者へお届けする商品の裏側を知り、さらに生産者との交流を図ることです。

いつもは、雪や強風が吹き荒れる厳しい冬の庄内。研修当日は、珍しく心地よい晴天に恵まれました。職員の方は全員が庄内初訪問で、事前に動画で予習して心から楽しみにしてくれていたようです。天気は比例し和やかなムードの中、研修が始まりました。

最初に、自家製のボカシ肥料を紹介し、土づくりによる「美味しさの追及」を学んでもらいました。その後は座禅体験やお米の資料館を見学しました。豊かな土地で育つお米作りを感じてもらい、庄内の魅力に触れてもらいました。研修の目玉のひとつは、皆様よりご愛顧頂い



ている「黒豆もち」の製造体験です。もちの製造体験してもらったことは私たちにとても初めての試みでした。黒豆もちの成形技術は高度な技術を要します。熟練者の技術を見学してもらい、職員の方には実際に体験してもらいました。最初は戸惑いながらも、それぞれ上手に黒豆もちを完成させていました。この体験を通じて、職員の方は手間暇かけて作られる商品の大切さを改めて実感してくれたようです。そして最後には、つきたての柔らかいお餅を使ったお雑煮で至福のひとときを味わってもらいました。

後日、感動的なレポートをもらい、職員の方は早速その体験や商品の魅力を組合員に伝えてくれたようです。私たち作り手側としても、営業・供給担当者に直接想いを伝えられたことがとても嬉しく、さらにその想いが食べ手に広がり、受注にも繋がったと報告を受けました。研修を通じて、より良いものを作り続ける気持ちが一層強まり、新たな交流の輪を築けたことを心より感謝申し上げます。



とって産直活動は事業・連動の原点なので組合員、職員ともに頑張っていたかと思えます。若し組合員の人たちは大変かもしれないですがファームの事業が自分の事業につながっていることを意識しながら行うことが大切ではないかと考えます。

事業の中で変わらなければならない事、変えてはいけない事を取捨選択していかなければいけません。交流活動は変えるべきではありません。大変だと思えますが担当をすることにやる達成感を味わっていただきたいと思います。

交流活動は「田植え交流」「パルシステム埼玉職員研修」「稲刈り交流」「パルシステム埼玉商品展示会」「農協女性部郷土料理教室」などを行っています。メインは「田植え交流」「稲刈り交流」となります。どちらの交流もパルシステム埼玉の組合員が庄内を訪れ産直ネットワークの組合員と田植え、稲刈りを通して和気あいあいの時間を過ごし心の絆を強くして信頼関係を深めています。これにより「この人たちのために美味しい米を作ろう」「この人たちの作ったお米を食べよう」という気持ちが沸いてくるのだと思います。

10年前に「環境保全型農業推進コンクール」

新組合員紹介



廣井嘉幸

昨年からの父の跡を継いで新組合員になりました廣井嘉幸(51歳)です。最近は一服しにもはまり、写真撮影にも出かけています。若い頃から手伝いをしてきた中で、月山と鳥海山に囲まれた庄内の自然や景色が好きになり、この素晴らしい環境で仕事ができることが最高だと思い、米作りを継ぐことを決めました。現在は会社勤めをしながら、父の手を借りて米作りに励んでいます。将来的には米



の作付面積拡大を目指し、他の作物にも挑戦したいと考えています。高品質な米を作り続けるため、皆様方のご指導を賜りたく思います。よろしくお願いたします。

商品紹介「むぎちゃん」

今回は庄内協同ファームのロングセラー商品、麦茶の「むぎちゃん」を紹介いたします。

通常の麦茶は高温で温めた窯に麦を入れ温度調整をして焙煎しますが、弊法人の麦茶は原料を入れてから直火で熱をかける低温焙煎という製法を使っています。この製法だと大麦をあまり焦がすことなく、本来の甘みを引き出すことができます。そのため市販品に比べ、煮出すと薄い色に見えますが、大麦の芳醇な香りと甘みのある麦茶になります。

また、大麦はノンカフェインで香りが良いため、リラックス効果もあります。煮出すので少々お手間をかけますが、ぜひ、お手に取ってご賞味いただければ幸いです。



令和6年 大麦部会生産者



有機農業の部において農林水産大臣賞を頂きました。これは有機農業を積極的に取り組んでいること、生協との顔の見える交流を長年続けていることが評価されました。去年は山形県における農業の最高賞「大高根農場記念山形県農業賞」を頂きました。この賞は山形県における農業の名誉ある最高賞です。評価は10年前と同じですが、その後10年続けてきたことが評価されました。更に今年になって鶴岡市の「鶴岡市農業発展奨励賞」を頂くことができました。誠にありがたいことです。これらの受賞は歴代代表の志藤正一様、大滝慶一様、小野寺喜作様、菅原誠様の活躍によるものです。私はほんの少しだけ繋いだにすぎず、これといった実績は何もありません。

これから「庄内産直ネットワーク」は小野寺紀允新代表のもと、これまで以上に大きく羽ばたいていくことでしょう。これからの活躍を期待します。

令和7年3月9日

前代表 今野裕之

