



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8月号 No.199

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>



「庄内農民レポート」の創刊は一九七四年に芳賀修一さん、斎藤健一さん、富樫英治さん、菅原孝明さんの4名の連名での発行です。庄内協同ファーム25周年記念誌の年表をみると「古老にきく」「乾田馬耕の頃ちゅうのは」と題し、三川町東沼の佐藤東蔵さんからのテープ起こしのレポートで、ガリ版刷りのかなりのページ数で圧巻でした。「乾田馬耕」とは当地域の「采村史」によると幕末期から九州の福岡県で始められ湿地を乾田化し馬耕する技術で我村では、明治26年に始められたらしい。明治末期まで徐々に普及したらしく、私の村はかつて菖蒲沼（しょうぶぬま）と新興屋に分かれて称されていたし、沼と興屋というくらいだったから、かなりの湿地だっただろう。

湿地時代には反当2石（300kg）以下に停滞していた収量は大正時代に入ると2石の線を下る事はなくなつたという。新しい技術が定着するまで20数年、一世代は費やされ必要だったのだろう。稻作は一年一度、育苗や栽培技術や作業の仕方、又休養日の取り方その他の社会的行事まで徐々に影響を与え、変えていったとある。農業が変わるという事は人も変わって、取り巻く社会も変わって、短くない時間が必要なのだろう。

「采村史」は私の住む采地区、かつての西田川郡采村が、昭和30年（一九五五年）

鶴岡市に合併されるまでの歴史が書かれています。著者が斎藤正一氏で、昭和32年5月の発行となっています。私にとっては、地域の農業の発展過程を知る為のいわば「バイブル」でした。農業高校の卒業時に卒論と呼ばれるレポート提出に、かなりの部分を引用したのを思い出します。又、地域の具体的な地名や家合、人名なども書かれていて、想像しながら歴史小説の様に読み込んでいます。

まだ、古老とは呼ばれたくないが私の村、私の家の「むかし」を想像してみたりなります。明治21年、村の大火があり、寺、普門院の創建は正確ではないが一六四〇年頃の記録はあるらしい。薬師神社には、寛永5年の棟札があり一六二八年以前には確実に村は存在し、多分村人の総意で建立したのである。ちなみに隣村の播磨勝伝寺は一四九一年（延徳3年）建立とあり、越後村上耕雲寺七世との記述があり、我先祖達も新潟から来たのだ。

我が家はどうであろう。本家があつてどの時代に分家したのかは定かではないが、仏壇の過去帳を見てみれば、最初の記述は女性の戒名で安永7年（一七七八年）とあり、二五〇年位までは遡れるのだろう。我家の土蔵には、文久2年（一八六六年）の棟札が現存し、父の話では我家は東沼の大地主、大滝三郎右工門（田、一六四町歩）の差配をやっていて、土蔵を建ててもらつたらしい。家にも、村にも、地域にも先人達の想いが有形、無形で残っていると思うと・・・

『大丈夫、百姓は残っていますよ』

（一〇一七年）山下惣一さんの遺言です。

## 百姓は語り継ぐ

五十嵐良一



山形の

## 郷土料理紹介

夏号

## 「むきそば」

（材料）4人分

- ・むき蕎麦 ..... 40g
  - ・鶏ひき肉 ..... 50g
  - ・塩 ..... 小さじ2
  - ・みりん ..... 少々
  - ・干し椎茸 ..... 2~3枚
  - ・干し椎茸のもどし汁 ..... 800cc
  - ・醤油 ..... 大さじ3
- ※お好みで
- ・焼き海苔 ..... 少々
  - ・わさび ..... 適宜
  - ・みょうが（千切り） ..... 適宜



- ①むき蕎麦は5~6倍の水を鍋に入れ、沸騰してから弱火で10~15分（中芯が無くなるまで）茹で、ザルにあげて優しく水洗いする。
- ②干し椎茸は、800ccの水に半日浸けてもどして千切りにする。
- ③椎茸のもどし汁に塩、醤油、みりんを入れ、鶏ひき肉と干し椎茸の千切りを入れて、丁寧にあくをすくいながら汁をつくる。
- ④冷ました汁の中に蕎麦を入れ、その上にお好みでみょうが・焼きのり・わさびを添えて盛りつける。



