



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>



百姓は語り継ぐ

五十嵐良一



ファームだよりのコラム欄は『庄内農民レポート』が始まりと思っています。組合員が順番に地元、地域、庄内の紹介や日々の暮らし、農業や社会への想い等を綴った記録といえます。記憶が記録として、この言葉が残るという事でしょいか。

『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「米村史」によると幕末期から九州の福岡県で始められ湿田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、かなりの湿田だっただろう。

湿田時代には反当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ったという。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。稲作は一年一度、育苗や栽培技術や作業の仕方、又休養田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。

「米村史」は私の住む米地区、かつての西田川郡米村が、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。著者が齋藤正一氏で、昭和32年5月の発行となっています。私にとっでは、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きます。

まだ、古老と呼ばれたくないが私の村、私の家の「むかし」を想像してみたくになります。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、我先祖連も新潟から来たのだろう。

我家はどうであろう。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）の差配をやっている、土蔵を建ててもらったらしい。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、百姓は残っていきますよ』（二〇一七年）山下惣一さんの遺言です。

山形の

郷土料理紹介

夏号

「むきそば」

今回はこれからの暑い時期にピッタリの郷土料理むきそばを紹介します。むきそばは殻を取り除いたソバの実を茹でて冷やし、冷たいそばつゆをかけていただきます。

もともとは庄内地方の家庭料理であり、来客時のもてなしの料理とされていて、現在はお盆の時や法事のお膳での一品として親しまれています。

歴史的には京都の精進料理で、江戸時代に北前船で港町の酒田に伝わったものと考えられています。



（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

レシピ

- 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。



枝豆部会

「だだちゃ豆の近況」

部長
佐藤 清典

安心安全を届けるために

6月12日、アファスの認証を受けるための書類監査と圃場監査が行われました。有機圃場23枚を監査員の金沢さんと一緒に軽トラックで巡回しました。有機JAS制度が始まったのが2000年なので26年も続いたことになります。コロナの時はリモート監査となり4年間行われました。有機栽培以前の10年くらい前には通常の農薬も化学肥料も使用したものでしたが、最初に庄内協同ファームとだだちゃ豆の取引を始めたのは「やまゆり生協」新谷さんでした。当時は、今のような鮮度保持のできる出荷用包材「Pプラス」^{※2}なんてものはなく、枝付きで段ボール出荷でした。当然乾燥はするし今では考えられない鮮度だったと思います。初荷のトラックが台風のために予定の時間にだだちゃ豆が着かなかったのを今でも覚えています。だだちゃ豆が庄内協同ファームで拡販出来た理由には、冷蔵のままに出荷できる「フロネコヤマト」の宅急



便（クール便）^{※1}と、包材の「Pプラス」の誕生があげられます。このことがだだちゃ豆の販売拡大の絶対条件になっています。現在は有機農産物としてだだちゃ豆が作付けされ、庄内協同ファームから出荷されていますが、全てが有機農産物として消費者に届いている訳ではなく20〜30%位は有機から無農に格下げして販売しています。だだちゃ豆は生鮮食品であること、供給と販売にズレがしょじることが多く、大きい生協さんは寧ろこの形を上手く利用しています。生産者としては少し残念ですが、このやり方しかないのかもしれない。

豪雨災害

去年2024年7月25日の豪雨災害は本当に酷いものでした。農林水産省の指示で「田んぼ、畑に越水したものは有機農産物と表示してはいけない。無農表示しなければならぬ。2025年度の表示に有機農産物とすることは認めます。」となりました。一見農林水産省の温情のように見えますが、田や畑は水没し今年の作柄にどんな影響が出るかを心配している農家に向かって、農家に責任があるかのごとき発言は憤むべきだと思います。降り続く雨を見上げて途方に暮れる農家に何ができるというのか。

国産農業の課題

私が高校を卒業し、就農して50年は経つが、就農したその年から減反政策が始まりました。

パルシステム埼玉『田植え交流会』

去る5月24日、パルシステム埼玉より組合員32名、理事・職員5名の方々が庄内にお迎えして、庄内産直ネットワーク主催の田植え交流会を開催しました。天候は直前までわからず、当初は雨が降る予報でしたが、降られることなく田植え体験を終えることができました。田植え体験が終わったら雨が降ってきたため、晴女晴男がたくさんいらしたようで、ほっとしました。

田植え圃場を提供してくれたのは、羽黒町の庄司渡さん。関係者の農家さんや庄内たがわ農協と庄内協同ファームの職員だけでなく、山形大学の学生の方にも参加いただき、たくさんの方で受け入れをさせていただきました。農家さんに教えてもらいながら、皆さんと一緒に泥だらけになって苗を植える作業は、まさに「手植え」の醍醐味でした。最初は戸惑っていたお子さんも次第に慣れて楽しそうに田んぼを駆け回る姿が印象的でした。「大人も童心に戻って泥だらけになれる！」そんな楽しんでいる声も聴くことができました。

懇親会では庄内協同ファームの生産者が生産した『つや姫』と郷土料理である孟宗汁も振る舞われ、庄内の味覚を堪能していただきました。田植え体験をしたからこそ生産者と組合員の方々が打ち解け談笑している貴重な時間だったと思います。組合員の方からは「お米を普段からおいしく食べられているが、余計おいしく感じてたくさん食べたい」「これからお米1粒も残しません」「お米ができるまでの過程を子供に



長い長い減反政策の歴史が続いています。今の農家が置かれている状況を確認してみます。一つ目は輸入農産物の増加。ほとんどの人が輸入することが可能であり良い選択だと考えていること。全作物が全世界から輸入されている。つまり輸入農産物が主であり国産農産物が従であること。

二つ目は農家の後継者がいない。私を含めて後継者がいない農家がむしろ殆どといっている。三つ目は少子高齢化の波は地方に厳しい。

ではどのように農家は残れるか。減反を止め、経済合理性が追求できるようにすることしかない。それも希望的観測であるのだが。

脚注

- ※1 アファス認証センター
有機農産物の認証機関
- ※2 青果物の鮮度保持用に作られた袋
- ※3 無農薬無化学肥料



2024年7月枝豆部会（2024年7月22日撮影）

令和の百姓一揆

令和7年3月30日、私たちは「令和の百姓一揆」に参加しました。東京の都心をトラクターが進む光景は、まさに圧巻でした。単なるデモではなく、日本の食と農の危機を訴える、力強いメッセージがそこにはありました。

「時給10円」とまで言われる農家の厳しい現実、そして食料自給率の低下という日本の脆弱性。これらの問題は、これまでどこか遠い存在のように感じていましたが、同じ志を持つ多くの農家や消費者の方々と共に声を上げることで、その切実さを肌で感じました。沿道からの応援、SNSでの反響。この一揆が社会に大きな一石を投じたことは間違いありません。私たちが願うのは、農家が安心して農業を続けられ、誰もが安全な食を手に入れられる未来です。この日を境に、日本の農政が大きく変わることを心から願っています。



新職員紹介



事業管理課
浦川 美咲

私は、前職で縫製・裁断の仕事に就いておりました。食品・農業に関する知識や経験はありませんが、新しい環境で学び成長できるよう積極的に取り組んでまいりますので、ぜひご指導のほどよろしくお願い致します。

庄内協同ファーム Instagram・Facebook

今年も農家さんの農作業を動画で！ファームのイベント事をお写真で！アップしております。リアルタイムでの投稿を心掛けておりますので、この時期は農家さんどんな作業をしているんだろう？という興味本位でもかまいません。有機栽培をしているからこそ動画もありますので、ぜひご覧ください。

★Instagram



R7年産大麦刈取
R7.6.10投稿動画

★Facebook



紙マルチ田植え機
R7.5.22投稿動画



商品紹介

「だだちゃ豆」
「ちやまめくん」

山形県鶴岡市の特産品「だだちゃ豆」は、全国に誇る枝豆の最高峰と称される逸品です。庄内地方特有の気候や砂質の土壌が生み出す、豊かな甘みと深い旨み、そして独特の香ばしい香りが特徴です。庄内協同ファームではそのだだちゃ豆を有機栽培し、お客様に提供しております。収穫時期は7月下旬から9月上旬と限られており、旬の時期にしか味わえない希少性も魅力のひとつ。ゆでると芳醇な香りが立ち、噛むほどに広がる濃厚な味わいは、ビールや食卓のお供に最適です。贈答用にも喜ばれる、夏の風物詩です。

