

日々の暮らしから 思う事あれこれ

野口吉男



年よりは期待できそうだが。

お盆について

8月上旬に原稿依頼されたが、なかなか文章ができずに今日になってしまった。

あの時はお盆前で水不足の影響で田んぼの水掛け、墓掃除などで忙しい時期だった。その為何を書けばよいか迷っていた。日中は暑くて考えるのが億劫だった。そうこうしているうちお盆となり寺に墓参りに行ったりした。また、私の集落では13日の午後より村の親戚の仏前に水揚げに廻る習慣がある。私の村は3つのまき（同性、同系の家の方、または同じ村内の自家分家仲間（同族団）※学術用）があり、その中で現在お盆中に廻っているのは私達のまきだけとなっている。他は最近よりやめたいらしい。私たちの中でも話題となりどうするか話をしたが、一年で2時間ぐらいの事は続けてもいいのではと言った。現在では昔からの行事でもやること自体が煩わしいとか面倒とか言うような状況になってきている。集落でも昔からの親戚等でも人の繋がりが薄くなってきて寂しいと思っている。

稲の生育状況と収穫準備について
今年の7月・8月は異常に暑かった。雨も少なく水不足が心配されたがどうにか乗り切った。9月になり今度は雨模様の天気となり蒸し暑い日が続いている。現在は収穫作業の準備に忙しい、作業場の掃除、籾摺機、計量器の設置、また乾燥機の点検、排塵機の設置、機械の移動等やっている。稲は倒伏もななく比較的順調にいつているが、一部でわのちにイモチ病がみられる。だが、どうにか去

米の不足と

農地の集積（圃場整備）について

今年になってから米不足と米価の話題が毎日報道されるようになった。今まで話題にもならなかったが急に脚光を浴びるようになり私は戸惑っている。しかし、急激な米価の引き上げが、今後の米離れに繋がらないかと心配なところもある。

農地の集積についての話題も最近多く聞かれるが、現在私の集落では圃場整備（1枚1.2ha）が行われ農地の集積が進んでいる。私の集落では約63haの農地を4人で担うことになる。その他の農家は幸い隣や近くの集落に多くの土地を借りて耕作している。何故そうなるかという農地の集積率で国・県・市などからの助成率が変わるためである。

現在の圃場整備での農家の出費としては（全部で10a当たり年間約5千円の負担×10年）土地改良区の賦課金（3千円）・圃場整備推進協力会の会費（10a当たり6百円）・事業採択後の事業調査費（年2回で10a当たり6百円×2回）で工事が終わると支払が終わるようになっていく。最初の年は休耕となるため収入がなくなり、工事面積の多い人は大変である。2年目よりは一時的に利用地の貸し借りで作付をする。それにもまして、換地作業は非常に難しかった。私の集落では圃場整備の始まる前から委託している人が多かったのていくらかは助かった。あとは、最後の地下の工事を残すのみとなりもうすぐ竣工式を迎える。

山形の

郷土料理紹介 秋号

「しょうゆの実」

しょうゆの実は、米、大豆、小麦、麹菌などで作られる発酵調味料です。醤油と味噌を凝縮させたかのような、それでも塩辛すぎず、独特の風味があり、炊き立てのご飯によく合います。ご飯だけではなく豆腐に乗せたりきゅうりなどの夏野菜に添えることもあります。山形県以外では、新潟県の上越地方、長野県、鹿児島県などと隔離分布して同様の発酵調味料があるようで、「あまびしよ」「しょうのみ」などとも呼ばれているようです。庄内地方では江戸時代から食べられていたと言われている伝統的な田舎の味です。



レシピ

（材料）

- ・しょうゆの実こうじ …150 g（市販品）
- ・しょうゆ …………… 140cc
- ・水 …………… 100cc
- ・お好みで生姜の千切りや昆布 … 適量

- ① どんぶりなどにしょうゆの実こうじとしょうゆと水を入れてよくかき混ぜる。ラップをして冬は2週間、夏は1週間程度常温で発酵。その間一日一回よく混ぜる。※混ぜないとカビが生えるため注意!!
- ② 長く熟成するほどベリースト状になってくる。自分で味見をしておいしくなったら出来上がり。ただし素朴な味のため、味見の後、千切り生姜や昆布を入れ、砂糖やみりん、蜂蜜などを入れたりアレンジ。加えた後はよく混ぜてさらに冷蔵庫で2〜3日寝かせる。
- ③ よく混ぜて出来上がり。保存は冷蔵庫で保管。

ファームだより 祝200号

「ファームだより」は、おかげさまで200号を迎えました。これもひとえに、創刊号からこの日を繋いでくださった歴代の編集メンバーの皆様、そして温かく見守り、読み続けてくださった皆様のおかげです。現編集メンバーを代表し、心より感謝申し上げます。これからも、皆様楽しんでいただける「ファームだより」をお届けできるよう、精進してまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

ファームだより委員長 忠 鉢 徳 弘



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11月号 No.200

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



ファームだより 委員会が**オススメ**する**アレンジレシピ**

委員長 忠鉢 **おすすめ** もち入りタコス



白切もちを四等分にしてトースターで焼く。豚ひき肉を炒めてからコーラと醤油を入れて煮込む。市販のトルティーヤに焼いたもちとお好みの野菜やチーズ、サルサソースをかけて完成。※食パンでも◎

委員 今野 **おすすめ** もちの餃子の皮巻き



もちを縦長3等分に、ウインナーを縦半分に切る。餃子の皮にもち、ウインナーを置き、くるっと巻き、端を水でくっつける。熱したフライパンに油又はオリーブオイルを敷き、お餅が柔らかくなるまで蒸し焼きにしたら完成。※お好みで醤油、ケチャップをつけても◎ベーコンでも◎

商品ラインナップ一部紹介



黒豆もち 500g よもぎ切もち 500g



委員 小野寺 **おすすめ** もちのベーコン巻き

もちを縦半分に切り、ベーコンを巻き付ける。耐熱容器に並べ、タレ(※)をかけラップをし、レンジで餅が柔らかくなるまで加熱する。お好みでブラックペッパーや味唐辛子をかけて完成。※タレ(醤油大さじ1、砂糖大さじ1/2、みりん大さじ1/2)



委員 佐藤 **おすすめ** バター醤油餅

フライパンを中火で熱しバターを溶かし、もちを入れ溶けたバターを吸わせるように両面焼き、きつね色になったたら醤油をかけて完成。※焼肉のタレでも◎



米部会

「米価高騰で思う事」



庄内協同ファームでは生協さんなどと長年にわたり取引を続けてきた。私達が提供するものは環境と身体に良いと思われる有機栽培や特別栽培のお米などの農産物や加工品。その栽培は農業や化学肥料を使用する慣行栽培と比べて手間がかかり、収量も取りにくい。そこでどれだけ収量を上げるかが技の見せ所で、そこに面白さがあるのだが本当に難しい。収量を上げようとすると肥料を増やせば病気や害虫を寄せやすくなるからだ。結果、値段はちよっと高いが収量が少ないため、何倍も手間をかけたのに面積当たりの



農家はもうだったのかというところ、収量が穫れても単価が安いので、小規模だと稲作だけでは食えない。機械を更新するお金もないし機械が壊れたら農業をやめるといふ人も多かった。基本の米価が安すぎたのだ。

振り返れば、なんだか茹でガエルのような状態だったのかもしれない。でも、じわじわと湯温が上がるこの鍋から這い出ようと、それぞれが大規模化やブランド化だとか有機栽培など、もがいていたのだと思う。

庄内協同ファーム内で出来ることは有機栽培の技術をさらに磨き、収量を上げるしかない。と私は思っていた。実際、年々積み上げた経験や新しい機械の導入などで栽培技術が向上したのは間違いない。庄内協同ファームがJAS有機に取り組んだ当初、米部会で圃場廻りをするとう会員の田んぼは草だらけで、遠くからでも何処にあるか分かったものだが、現在は慣行栽培と見分けがつかないほどである。あともう少し収量が穫れば余裕ができるかなと思っていた矢先、米価が跳ねた。ブランド米や有機栽培という付加価値を全てすっ飛ばして跳ね上がった。農家達は降って湧いた米価高騰に浮かれていますかというところでもなく、自分の力とは無関係な出来事に、



売上は慣行栽培と変わらない事もよくあった。自分がやっていることに誇りを持って食うのがギリギリなら、それじゃあ、周囲の慣行栽培の

これがいつまで続くのかと疑心暗鬼になりながら営農努力を続けている。社会環境も自然環境も急激に不安定化している。これからの異常気象は続き、作物栽培はさらに難しくなるだろう。地球の人口増加に食糧生産は追いついていかないだろう。そんな時代が来てほしくないが、食糧や水など命に直結するものがお金では買えない時代が来るのかもしれない。その時は国が食糧を管理しているのかな。まあ、そんなことを考えても仕方がないか。今、自分が出来る事を一つ一つやるだけだ。

新米のご用意ができました！

昨年は令和の米騒動の影響もあり、早い段階でお米のご注文を締め切らせていただきました。ご希望に添えなかったお客様へはご不便をおかけしましたこと改めてお詫び申し上げます。

令和7年産のお米が無事、準備できましたので、米どころ庄内よりご案内させていただきます。庄内協同ファームには個性豊かな生産者が集まっています。各々がいろいろな農法に取り組み、日々試行錯誤しながら栽培を行っています。生産者が手塩にかけて育てたお米。どうぞお召し上がりください。



パルシステム生産者・消費者協議会 東北・北海道ブロック会議



去る7月9日、10日に庄内協同ファームが受け入れ産地として東北・北海道ブロック会議が鶴岡市で開催されました。「もつといい明日へ超えてく地域力が社会、そして未来をつくる」をテーマに生消協26産地68名、パルシステム協力会5組織11名、パルグループ19名、講師来賓4名を含む総勢102名の方が来ていただきました。

パルシステムグループ事業報告のあと、受け入れ産地として庄内協同ファームの小野寺紀允代表理事から当法人の取り組みの報告、次に事例報告として鶴岡市を中心に活動するサステイナブル鶴岡の齋藤翔太代表より「豊食を繋ぐ」をテーマに、料理人と生産者が主体となり、地域の協力者と共に子供たちに食育活動を通じて農業、漁業、地域の文化や食などを農業体験、料理実習などの活動を紹介してもらいました。その後はグループディスカッションを行い、地域の取り組みと未来について意見交換を行いました。発表では「農の魅力」を伝え続けていく必要がある」「生産者同士の情報共有、横の繋がり、農村を感じてもらえる交流が重要」などの報告となりました。

2日目は当法人の農産加工の取り組み、ドローンを利用した田んぼへの追肥作業の実演、三川町有機栽培協議会の対馬地区ミニライスセンター米左衛門での鴨街道や夏水田んぼの取り組みを視察していただきました。

私は前年まで東北・北海道ブロック長をしていましたが、山形が担当になった年にコロナ禍でリアルな会議を行えず、オンラインで

開催した経緯がありました。昨年は福島で開催され、他の産地の皆さんから「以前山形でできなかったから、北海道から福島まで一回りしたこのタイミングで、山形で行ってほしい」と声をかけてもらいたい気持ちでした。

サステイナブル鶴岡の活動は以前から知り合っている方々から聞いていて、地元庄内でこんな素敵な活動をされている団体があるんだ、生協との繋がりは「マチとムラをむすぶ」繋がりで、都会にはあっても田舎には何もない訳でもなく、田舎でも面白いことができる、やっているよ、というのを皆さんに知ってもらいたいことが出来てとても良かったです。

お話を聞くとそれぞれの地域、産地では大なり小なり活動をされていましたが、「地域の価値を忘れていたのかも。今回気づかせてもらった新たな取り組みのきっかけになった、ありがとう」と他県の生産者から声を掛けていただいていた、これもまた嬉しかったです。たくさんの皆さんから山形庄内の魅力や取り組みを知ってもらえる良い機会となりました。

