



小売価格も生産者価格も一年で倍近く値上がりした米、一体原因は何だったのか。

事の始まりは、政府による生産量の見込み違いと需要の増加を予測できなかったことだそうだが、全国8千箇所の圃場からサンプリングし、膨大な人員と時間をかけた統計の結果が間違っていたとは、あきれてものが言えない。

中央官庁の現場を見ない、前例踏襲型・官僚体質の弊害が顕著に表れたといえる。

さらに、令和7年産の農協の買い入れ価格は、農協への買い入れを取り戻すため、倍に近い概算金を提示したことから、民間業者はさらにそれに上乗せして仕入れをし、今日の暴騰した価格になってしまったようだ。

農協にしてみれば生産者の為に価格設定したと説明すると思うが、実際新米は高すぎて売れておらず、民間の輸入米の数量が激増しているとのこと。

高米価が、コメ離れを起こし、輸入米の数量を増やす結果となれば、決して生産者の為にはならないと思うが。

一方、私たち庄内協同ファームはどうなのかと云えば、農協の概算金には及ばないが、それに近い価格で組合員からの仕入れ価格を設定した。ただし農協や業者の価格は慣行栽培の米の価格で、私たちの米の栽培は最低レベルでも、無化学肥料、除草剤一回の基準の米で、単純には比較できない。有機米は、業者の価格には到底及ばない現状である。

それでも、私たちの米を食べていただいている消費者の皆さんにとっては、急激な値上がりに戸惑っておられると思う。

庄内協同ファームは発足以来、産直組織として、消費者の皆さんとの相互理解の上、取り扱い価格を決め、市況価格とは連動しないやり方

をしてきた。

農協の生産者価格が下落した時も、ある程度価格は維持され、経営の安定化に繋がってきた経過がある。

しかし、令和6年度から農協や業者価格が爆上がりし、一般市場との価格差が問題となってきた。産直取引の契約販売と言っても、ある程度市況に連動せざるを得ないのが現状である。

今後、米は生産の過剰基調となっており、価格も来年からは下落する予測があるが、単年度の価格差で一喜一憂するのではなく、長いスパンで経営の見通しがきく、再生産可能な安定した価格帯が実現できれば最良だ。

私たちは、産直組織の一員として、国産を重視し、より安全な食べ物求めている消費者の方々に農産物を届けている事を忘れてはならないし、私たちの現場の状況や気持ちを伝える努力を一層していかなければならない。

米騒動を機会に、産直取引はどうかあればいいの、消費者の皆さんとの連携の在り方、取引価格の着地点など、今一度考える必要が有ると思う。



納豆汁は秋冬に東北地方で食べられる味噌汁の一種です。

私が小学4年生の頃だった40年ほど前、学校から帰った夕方に集落内の友人宅に遊びに行きました。玄関で声をかけて待っている、薄暗い家屋の奥から納豆汁が入った大きな汁椀を口につけて箸で食べながら歩いて出てきて「ちよっと待っての」と迎えてくれた。子供心に「行儀悪い」と感じつつも、元々粗野な奴だったこともあり面白い光景だったことは忘れられない。そんな食べ方をする奴はその後見たことはないし、その友人宅も今はなく、当人はどこにいたのかから知らない。

木枯らしが身にしみる頃、これを食べると身体が芯から温まる。思い出も温まるようだ。白米と納豆汁があれば十分でおかずはいりません。



(材料) 2人分

- ・納豆 1包
- ・豆腐 1/2丁
- ・いもがら 2本
- ・油揚げ 2枚
- ・コンニャク 1/2枚
- ・キノコ (もだし(ナラタケ)) 適宜
- ・山菜 (わらび) 適宜
- ・ダシ汁 5カップ
- ・味噌 大さじ5
- ・ネギ 10cm
- ・セリ 少々

レシピ

- ① 納豆はすり鉢で擦って潰す。
- ② 豆腐、油揚げ、コンニャク、いもがらは1cmの賽の目切りにする。
- ③ 鍋にダシ汁を入れ、いもがらを煮る。
- ④ いもがらが柔らかくなったたらコンニャク、油揚げ、キノコ、山菜などの具を入れる。
- ⑤ 豆腐を入れ、味噌で味付けする。少し濃い味付けにする。
- ⑥ 火を止め、擦った納豆を溶かし入れる。
- ⑦ 煮立てないように火にかけて、沸騰直前に火を止める。
- ⑧ 刻んだネギ、セリを添える。完成。



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

2026年1月号 No.201

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>



代表新年のあいさつ



代表理事
小野寺 紀允

あけましておめでとございます。
旧年、皆さまにとってはどうな一年だったでしょうか。

山形庄内のお米は平年並みの収量となり一安心でしたが、一方で集中豪雨や、40日間続いた干ばつなど気候変動の影響が大きく、枝豆をはじめとした野菜の不作が深刻でした。現場では農家の厳しさが年々増していることを痛感しています。

お米市場においては依然として適正価格を超える状況が続く、有機栽培など環境保全型農産物の価格の設定においても、作り手の持続性・加工品価格や食べ手の負担増など、多くの葛藤を抱えた一年でした。そのような中でも温かいご支援と応援をいただき、心より御礼申し上げます。

昨年末には、令和の百姓一揆としてデモ行進・シンポジウムの開催に協力しました。地方は加速度的に衰退しています。百姓の存続、国産自給率の向上、食料安全保障の強化——これらはいずれも作り手だけでは成し得ません。地域、食べ手、そして国との連携が不可欠です。「当たり前」に食べられること」が、当たり前でなくなる時代にならないように。未来の子どもたちにつないでいくために。改めて、農家は農産物を作るだけが役割でないと感じています。

2026年は丙午（ひのえ・うま）の年。「勢いが強く、物事が一気に動く年」とも言われて

2025 秋の交流会特集



庄内産直ネットワーク 稲刈り交流会

去る10月4日、パルシステム埼玉より組合員、理事、職員総勢34名の方を庄内にお迎えし、庄内産直ネットワーク主催の稲刈り交流会を開催しました。

稲刈り圃場を提供してくれたのは、春の田植え交流会に引き続き、羽黒町の庄司渡さんです。鎌で稲を刈り、刈った稲を結ぶのは生産者から指導のもと、組合員の皆さんにもやってもらい、稲をくいにかけるところまでやっていただきました。

稲を結ぶのが難しく苦戦するのですが、何回か来てくれている組合員さんはもうベテランです!!

夜にはつや姫と芋煮などを食べながら、今日の感想を伝え合い、春の田植えに参加した方からは子供の食が細くてもっと食べてほしい思いで参加したが、帰ってからはたくさん食べるようになったなど嬉しいお声も!!

おかえり~たい
ま~を言える関係。
庄内を第一の故郷に。
来年も庄内でお待ちしております。



サステイナ鶴岡

稲刈り交流会

稲刈り真っ只中の9月28日にはサステイナ鶴岡さん企画の稲刈り体験と芋煮会が庄内協同ファームの圃場で行われました。

小学生親子を対象にしている、稲刈り体験と芋煮とおにぎりの調理がセットになった企画でした。庄内の米作りの話から始まり手刈りでの稲刈り体験、コンバインでの稲刈りの見学や試乗など米農家の仕事に触れて頂きました。

その後は場所を変えて料理人の方々に教えて貰いながら芋煮とおにぎりの調理体験でした。

庄内に住んでいても米作りについてや農家、料理人の話を聞く機会には少ないので参加した方々からはたくさん質問があり、稲刈り体験と調理体験は楽しみながら参加されていたのが印象的でした。

庄内協同ファームとしては初めての参加でしたが生産者、料理人が協力し地域に根差した食について学び体験する貴重な時間になりました。



2025 秋のおまつり特集



やまゆり生協祭

2025 秋

去る9月20日、神奈川県海老名市にあるやまゆり生協さんの「やまゆり感謝祭」に出店させていただきました。弊社の商品『によっこ』の試食販売では、黒みつやミートソースを活用して、おやつにもおかずにもなることを紹介し、とても好評でした！子供サポーターさんの協力も大変助かりました。

祭り後半には、40年以上お付き合いのある生産者団体の代表として感謝状をいただきました。他にも加工業者、消費者代表、運送ドライバーなど、やまゆり生協さんを長年支えてきた様々な立場の方々へ感謝状が手渡されました。

お互いの要望や苦勞を分かち合って支え合う関係性が、やまゆり生協さんを通して築いてこれたことは、何にも代え難い財産なのだと思いきましました。まさに温かな雰囲気「感謝祭」でした。



あいコープみやぎ

Wa!わあ祭り2025

毎年恒例のあいコープみやぎ主催「Wa!わあ祭り2025」に、今年も庄内協同ファームは参加させていただきました。

他の地域の生産者の皆さんや、あいコープの組合員さん・職員の方々との交流もあり、商品の魅力をうまく伝えられたかどうか、少し不安もありましたが、私たち生産者にとっても大変楽しい時間となりました。

我々のブース近辺では、水産ブースに長い行列ができていて、「すごいなあ、羨ましいなあ（笑）」と横目で見ながら、にぎやかな雰囲気を楽しませていただきました。

今回は組合員さんからもさまざまなご意見や感想をいただき、今後の商品づくりや活動の励みになりました。直接顔を合わせてお話しできる機会は、やはり貴重ですね。これからも、庄内の豊かな自然と真心を込めた商品をお届けできるよう、精進してまいります。



新職員紹介



事業管理課
齋藤 萌香

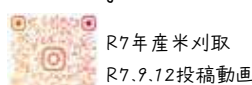
私は、前職では飲食店勤務をしておりました。

事務職の経験や知識、農業に関する知識ありませんが新たな環境で自分自身が成長できるように日々努力し頑張りますので皆様よろしく願いたします。

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がけておりますので、稲刈りはどうな風にしているのだろうか？という興味本位でもかまいません。今年は新たに地元企業と合同での交流会もしておりますので、ぜひご覧ください。

★Instagram



R7年産米刈取
R7.9.12投稿動画

★Facebook



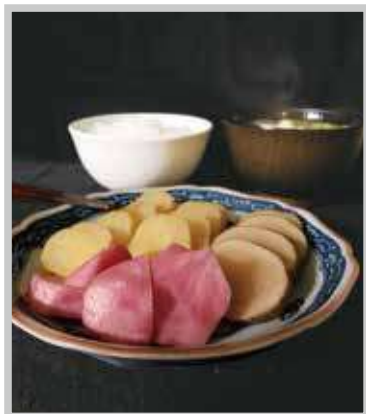
あいコープふくしま
生協祭
R7.11.30投稿動画

冬季限定

ご飯のお供漬物3種で紹介!!

んは甘味とほんのりピリッくる味で、ご飯が進みます。

どちらも前任者より引き継ぎ、試行錯誤しながら現在も生産を続けております。冬季限定の商品ですので、ぜひ一度、賞味ください。



〇赤かぶ漬け

組合員の佐藤清夫さん、喜美さんが作っている赤かぶ漬け。温海かぶを栽培し、酢と砂糖、塩のみで漬けています。庄内地方に伝わる甘酸っぱい味付けで一度食べたら止まらなくなります。お孫ちゃんたちもお皿いっぱいにもうっていくとか…笑

〇いぶしたくあん・紅花たくあん

組合員の五十嵐良一さん、ひろ子さんが作っているたくあん。大根を栽培し、桜木で燻すいぶしたくあんと細めの大根を糠漬けにし、袋詰めの際に紅花で色付けをする紅花たくあん。いぶしたくあんはしょっぱめの味、紅花たくあん