



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.shonafarm.com>



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つたことだそだが、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、あざれものが言えない。

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言えば、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つておられると思う。

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有る。

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つても、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、より安全な食べ物を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、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、産直取引はどうあればいいのか、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あると思う。

一方、私たち庄内協同ファームはどうなのかと言えば、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つておられると思う。

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

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つ「」と迎えてくれた。子供心に「行儀悪く」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、当人はどこにいるのかわからな

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。

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

(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

令和の米騒動に思う 芳賀修一



山形の

郷土料理紹介 冬号

「納豆汁」



