

北に鳥海山、東に羽田三山、
南を朝日連峰に囲まれた庄内平野は
見渡す限りの田園地帯が広がる米どころ。

私たちがくらす庄内は
豊かな自然に恵まれた「食」の発進地。

庄内協同ファームがお届けするのは
歴史風土と食文化のなかで育まれた
「あたりまえの美味しさ」です。

農家の私たちが「あたりまえ」に美味しいと感じ、
長年食べ続けてきた「食」を作り続け、伝える。
このことが、日本の食文化を後世に伝え、
また私たちの本分である「農」を育むことに
つながると考えています。



●農事組合法人●
庄内協同ファーム
〒999-7631 山形県鶴岡市字八色木字西野 338
TEL 0235-78-2120
FAX 0235-78-2140
http://www.shonaifarm.com/
E-mail infocom@shonaifarm.com



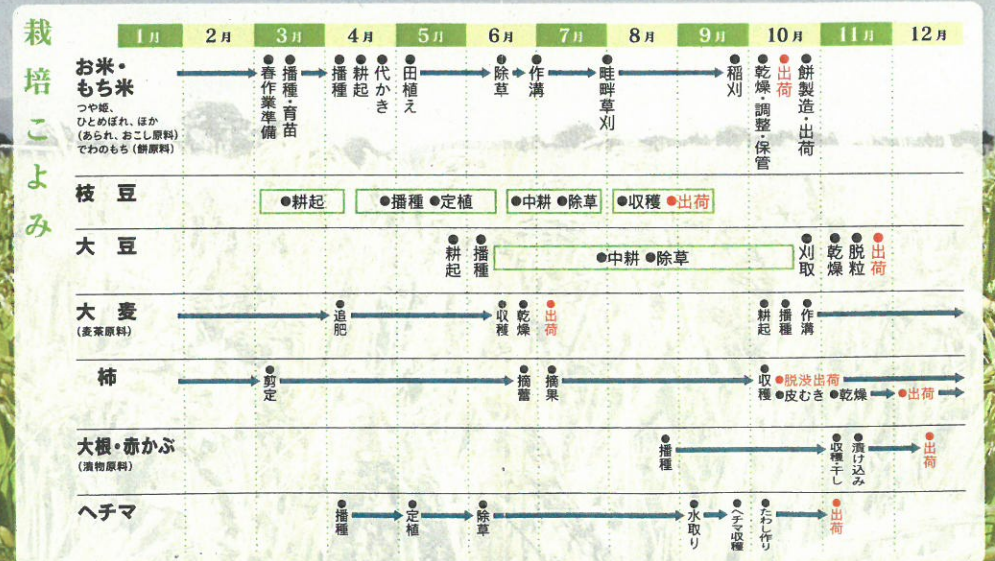
安心で良質の「食」は素材作りから

「食は、農とひとつづき」と考える私たちは、栽培から加工・出荷までを自分たちの手で行っています。米づくりでは、除草剤を使わずに雑草を抑えるアイガモ農法や紙マルチ、さらには、通常は水を入れない冬期にも田に水を張る「ふゆみず田んぼ」といった有機農業の技術をとおり、できる限り農業や化学肥料を使用しない農業を実現しています。また、素材の良さを生かすための工夫を重ねています。庄内協同ファームの加工食品は余分な添加物をいっさい使用していません。

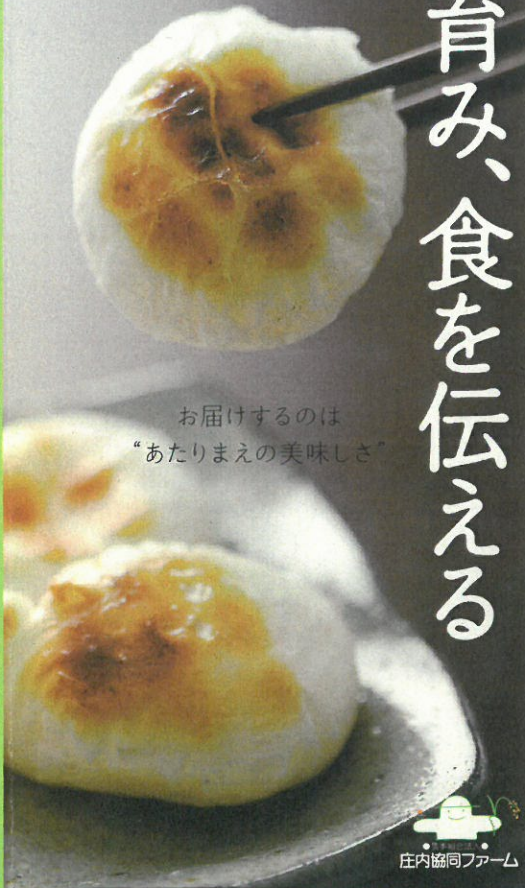


食べてくれる人を思いながら、 作り手の思いを伝えながら

農産物や加工品を通して生まれる消費者や地域のみなさんとの出会い・活気に満ちた交流が、私たちの「食」づくりに大きな力を与えてくれます。
近年では、田んぼの生きもの調査や潜水（ふゆみず、早期）栽培を行うことで、生物多様性のある空間を広げ、人と生きものに優しい農業の技術を高める努力をしています。



農を育み、食を伝える



あたりまえのものを、
ありのままに。
庄内の自然に育まれた、
豊かな食文化が
私たちの原点です。



安全性や味にこだわり、土作りから丹精込めて育てたもち米で作りました。コシの強さと、お米の甘みが違います。



枝豆 有機無

庄内地方・特産枝豆（だだちゃ豆・有機ちやめめくん）。濃い香りと甘みが一度食べると忘れられなくなる、自慢の枝豆です。私たち地元の農家の手によって、今日まで頑固に伝えられてきました。



豆類・きな粉・もち粉・米粉

土作りから手間をかけて育てた豆の一粒ひとつぶには、大地の力がたっぷりと込められています。



庄内柿 減



<庄内柿>庄内発祥の平核無柿（ひらたねなしがき）は、日本海の冷たい秋風に吹かれて真っ赤に実ります。種が無いので食べやすく、上品な甘みと香りです。実が引き締まり、みずみずしいのが特徴です。
<干し柿>「硫黄薫蒸」をせずに、一つひとつ天日干しをしています。柿本来の甘みを引き出した、昔ながらの味わいです。

干し柿（6個入り）



おいしい！とよこんで、安心して食べてもらいたい——作り手が思いを込め、愛情をそそいで育てたお米は、ふっくらつやつや。私たちが、あたりまえに美味しいと感じ、食べ続けてきたお米です。

つや姫、ひとめぼれ、コシヒカリ、ササニシキ、はえぬき、でわのもち（白米・玄米、5kg・2kg）

「つや姫」は、山形県が10年の歳月をかけて開発した自慢のお米。際立つ白さ、つや、味わい深い甘みの特徴です。

黒米 有機

紫黒米は古代中国では皇帝しか食べることが許されなかったほど貴重で、滋養に富むお米です。お米に少しまぜて炊いて、ちょっとした皇帝気分を味わってください。

麦茶 無減

地元庄内産大麦を使用し、じっくり時間をかける「低温焙煎」で煎り上げました。色あいは薄めですが、麦本来の香り高く甘い味わいが特徴です。

むぎちゃん（500g）

ローリエ

月桂樹 無

生葉です。魚・肉料理の香り付けに。

月桂樹

ローリエ

モロヘイヤ 無

スープ、揚げ物の衣やお菓子など……いろいろな料理に使えます。こなモロヘイヤ（40g）

漬物 減

自家製の野菜を使い、素材の色や香りを生かした「農家の自慢の味」。どれも合成の着色料・添加物は使用していません。

赤かぶ漬け（300g）
いぶしたくあん（250g）
紅花たくあん（250g）

<へちま水>
製造終了致しました

へちま水（100ml）