

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。

北に鳥海山、東に出羽三山(羽黒山、月山、湯殿山)、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」の発信地。

庄内協同ファームがお届けするのは

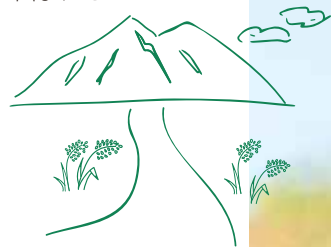
歴史風土と食文化のなかで育まれた「あたりまえの美味しさ」です。

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。



安心して良質の「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を行っています。(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といった有機農業の技術を取り入れ、できる限り農薬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、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。



有機 …農薬や化学肥料を使わずに栽培(有機栽培(転換期間中含む))

無 …農薬や化学肥料を使わずに栽培1年目(無農薬栽培) **減** …農薬を慣行基準の半分以下、化学肥料をできるだけ減らして栽培(減農薬栽培)



アイガモ農法



自社で餅加工



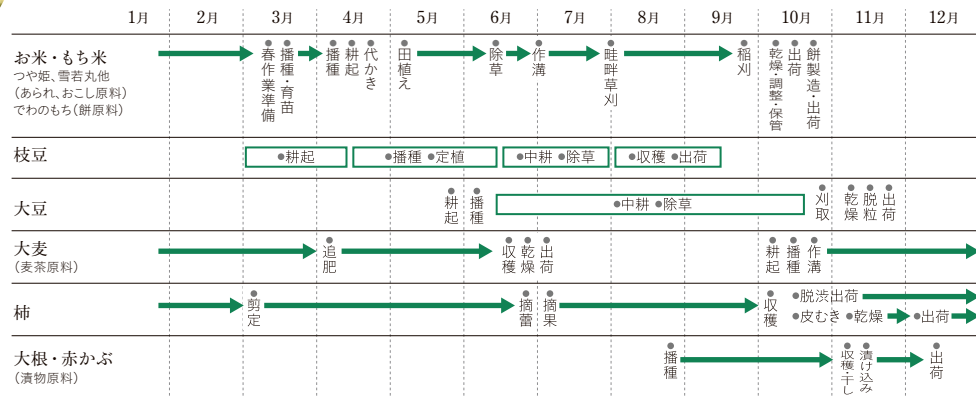
四季を通じた消費者交流



田んぼの生きもの調査



栽培こよみ Cultivation Calendar





有機 無 減

お餅

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、お米の甘みが自慢です。

丸もち



白丸もち
〈1kg・500g〉



玄米丸もち
〈1kg・500g〉



よもぎ丸もち
〈500g〉



有機 白丸もち
〈500g〉



有機 玄米丸もち
〈500g〉

その他

鏡もち
〈大・中・小〉



ひしもち
〈1個(160g)〉



切もち



白切もち
〈500g〉



玄米切もち
〈500g〉



うす切もち
〈120g〉



よもぎ切もち
〈500g〉

ころもち



白ころもち
〈8個〉



玄ころもち
〈8個〉



有機 白切もち
〈500g〉



有機 玄米切もち
〈500g〉



四色切もち
〈500g〉



黒豆もち
〈500g〉



よもぎころもち
〈8個〉



有機 無 減

お米

味はもちろん、安心して食べてもらいたい。
作り手が思いを込め、愛情を注いで育てました。
農家があたりまえに美味しいと感じ、食べ続けたお米です。



有機 精米／玄米
〈各 2kg・5kg〉



減無 精米／玄米
〈各 2kg・5kg〉



もち米
〈2kg・5kg〉

黒米 有機

古代中国では皇帝しか食べられなかったほど貴重で、滋養に富んだお米、紫黒米。白米に少し混ぜて炊けば、いつもと違うおいしさに。



有機 白山紫黒
〈300g〉



特別栽培
玄米パックご飯
(黒米入り)
〈160g〉

枝豆 有機 無

庄内地方の特産、だだちゃ豆。その濃い香りと甘みは一度食べたなら忘れられなくなる、自慢の枝豆です。地元農家の手で今日まで受け継がれてきた伝統の味をぜひご堪能ください。



有機 だだちゃ豆セット



有機 だだちゃ豆／ちゃまめくん
〈各250g〉



麦茶 無 減

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。冷たくてもホットでもおいしいです。



むぎちゃん
〈500g〉



むぎちゃん
(TB包装)
〈300g〉





無

米菓子・おこし・あられ

素材の味を生かした素朴な味わいのお菓子。
良質のお米で作った「体に良いおやつ」。



玄米おこし
〈150g〉

ピーナッツ
おこし
〈150g〉

もろへいや
おこし
〈150g〉

ぼんちゃん
砂糖無し
〈100g〉

ぼんちゃん玄米
砂糖付き
〈100g〉

ぼんちゃん玄米
砂糖無し
〈100g〉

玄米あられ
〈80g〉

揚げ潮
あられ
〈80g〉

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一粒には、大地の力がたっぷり。



元気豆
〈100g〉

きなこ
〈130g〉

あおきなこ
〈130g〉

黒豆きなこ
〈130g〉

もち粉
〈200g〉

うるち粉
〈200g〉



庄内柿^減

ひらたねなしがき

庄内発祥の平核無柿は、日本海の冷たい秋風に吹かれて真っ赤に熟成。種がない引き締まった実は、上品な甘みと香り、みずみずしさが特徴です。



〈3kg・5kg・10kg〉

干し柿

「硫黄薫蒸」をせずに、一つ一つ天日干しに。柿本来の甘みを感じる、昔ながらの味わいです。

干し柿
〈4~6個
(180g)〉



漬物^{無 減}

自家製の野菜で、素材の色や香りを生かした「農家の自慢の味」。全て合成着色料・添加物不使用。



赤かぶ
漬け
〈250g〉

いぶし
たくあん
〈250g〉

紅花
たくあん
〈250g〉

