

# 庄内協同ファームだより

No.122 2008年3月号



発行/  
〒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



ほかし肥料を作る後継者の俊悦君  
月山のブナ林の腐葉土や米糠、くん炭などを混ぜたものに様々な植物を  
漬け込んだ糖蜜を加えて発酵させ、1年弱寝かせて作るほかし肥料です。

曆の上ではもうとくに春なのに、まだまだ辺りは一面の銀世界。雪の無いのも困るが、あり過ぎるのも困ったもんだ。人とは本当に自己中心的な勝手な生き物だ！ 雪の多い年に不作なしと言われているが、さて今年は何体どんな年になることやら。

春になるまでの今の時期が私にとって一番わくわくする時。栽培計画作りやら技術の勉強会やら、研修会に交流会。それから税金の申告もある。ほかし肥料作りには、枝豆の種の選別などあつとつ間に時が過ぎて行く。ああしよつか？こしよつか？と思案しながら夢を見られるのも今の時期。

いったん農作業が始まれば仕事に追われ、やれ虫がついた病気がついた...etcと毎日が戦闘状態。ゆつたりのんびりした田舎暮らしなんてものではない。だからこそ春に向かうのが一番楽しい時なのだ。

さて世の中は相も変わらず食品の偽装やら毒入り冷凍

餃子やら食べ物にかかわる報道が花盛り。何を信じたらよいかわからない。不安だ心配だと悲鳴にも似た言葉が寄せられている。

これまではお金さえ払えば何でも手に入った。それがずっと続くと思っていた。安全で安心でそして安価で。要求はほとんどエスカレートして行き、それに応えるべく流通業社は札束を握り締め世界を駆け回る。スーパーの棚は世界から集められた食品の博覧会場。これを豊だと人は言う。文化的なんだと。

一方作る側の人達は、もうやって行けない。俺の代でやめるしかない。子供達は自分の信ずる道で生きろと！ 俺は国のいうことを聞いて真面目にやって来たんだ。なのに国はけしからん！ 助成金をもらうのは当然だと。どんどん麻薬漬けになって行く。自立とは無縁だ。

世界に目を向ければ人口はどんどん増え続け、バイオエタール生産の急増により穀物価格は急騰し、奪い合いが始まり輸入もままならない状況だ。

なのに日本は米が余っているとはかりに過剰作付けを減らそうと躍起になっている。不思議な国日本である。

自給率39%。心配だと言いつつお腹の周りに備蓄しても始まらない。メタボリックな脳みそを切り替えて、今ならまだ間に合うかもしれない。絶滅危惧種の国産農家まだ多少生き残っている。

今こそ食べる側と作る側が手を結び進む時なのだろう。適正な価格で再生産も出来るものならば、作る意欲は充分持ち合わせている。後継者も育てて行ける。安全安心安価だけではどちらも成り立って行かない。これからは必ず子供を安心して産み育てて行ける国にするためにも！

「巻きこまれながら巻き返して行く」と言つ言葉を最近知った。百姓はしたたかである。したたかであらねばならない。生きると言つことは食つことだからだ。食わずしては生きられないからだ。食わずしては何も始まらないからだ。

そんな事を想いながら心を揺らし、やがてやって来るだろう春の訪れが待ち遠しい今日この頃である。

# 組合員 訪問

その14

今野裕之さん

庄内平野のと真ん中、庄内町で稲作と枝豆に取り組む今野裕之さんは、有機栽培にこだわる。失敗もあるが、次はどうするかと考えるのが面白くて仕方ない。庄内協同ファームの次世代を担う若手だ。有機栽培はいっから

## 有機は土づくりや苗づくりなど

### さまざま工夫できる。

高校卒業後に農業を継ぎ、約十年はふつうの慣行栽培をしてきたが、三十歳を前に、付加価値を付けようと減農薬減化学肥料、減農薬無化学肥料に取り組んだのが始まり。友だちがアイガモを使った有機に取り組んでいたが、除草の問題が気になって踏み込みづらさを感じていた。しかし三十五歳のとき、試しに田んぼ一枚にアイガモを入れてみた。

有機には難しいイメージがある。アイガモは逃げられないようにするためのネット張りとか、その取り外し作業が必要になるが、技術的にはそれほど難しくない。一番のネックは、小さいカモがカラスに食べられること。最初の二年は、カラスもカモが入ったことに気付かないが

三年目ともなると狙ってくる。ネットを張っただけで分かるようになり、カラスの襲撃を防ぐための防網糸を張るほか見回りもする。早朝から狙ってくるため、早起きして田に出かける。見回りに行くとカラスは隣の田で何か食べている格好をしてカモを見ている。自分とカラスの我慢比べのようなもの。それでも、小さいカモが田の中を泳いでいるのを見るのは見飽きない。毎日大きくなっていくのが分かり、かわいらしい。

今は有機栽培の田の半分はカモを計二百羽入れて残り半分は自走式の除草機を使っている。収量の問題は



昨秋初めて、稲刈り後の田にワラを早く発酵させるためのホウセン菌を使った有機資材を入れてみた。ワラの発酵が早く進むと、田植え後の初期生育がよくなって収量も上がる。今秋の結果が楽しみ。

有機もやり方次第では収量を確保できると思うが、そのやり方が確立していないだけ。土づくりや苗づくりなどさまざま工夫できる。

有機に取り組んで感じることは、初めは付加価値を付けて収入を上げるためと考えていたのだが、やっているうちに環境問題が気になり始めてきた。地域の自然環境に思いが馳せる。

自分の田とよその田では土の暖かさが違う。特に朝、触ってみると大きな違いがある。有機の田には微生物がたくさんいて、動いている。土も柔らかいし、生物の命の暖かさがある。クモの巣もいっぱい張ってあり、ツバメもよく来る。糸ミミズも多い。糸ミミズは田の淵から顔を出してゆらゆらとゆれている。人の気配がすると引込むが、そううと行けば見られる。

子どもたちに見せたい

近くの小学校では授業の一環として有機での米づくりに挑戦している。その指導をしているのだが、苗作り、田植え、草取り、稲刈り、もちつきと子どもたちは楽しそう。草取りは年三、四回、田に入っていくのだが、子どもは祖父が昔取った杵柄で張り切った手伝っている。今年生き物調査も提案

してみよう。

やはり味は違う

有機の米はおいしいと思う。学校の収穫祭で食べるもちも滑らかさが違う。特に枝豆は違いが大きく出るようだ。先日、冷凍の枝豆を食べる機会があったが、有機の枝豆は甘みとコクがあり、冷凍でこれだけおいしいのはすごいと感じた。

有機の面白さはどこに

枝豆の有機は取り組んでまだ五、六年で、土づくりの試行錯誤中だが、毎年少

しずつ変えながら興味深く挑戦できている。

田も畑も去年成功したことが、今年も当たるとは限らない。だれかがうまく出来たから、同じやり方で自分も成功できるわけでもない。毎年天候が違うし土も場所が違う。そこが面白いところ。有機に取り組んでいない人を見ると大変なのかもしれないが、大変ばかりで楽しみがなかったらやらない。

農村は村社会で、一人だけ違ったことをするといろいろ言われるものだが、自分の場合は集落の人たちが何も言わずに頑張り受け入れてくれたことがよかったと思う。

今後の目標は

もう少し規模を拡大して有機栽培を増やしたい。

それから農業全体のことを言えば、飼料用のものすくすく多収米や小麦粉の変わりに使える米粉の開発など、米の新たな展開ができればと思う。自給率などの食糧問題について、見直してもらえる機会がきている。

協同ファームとしても、時代の先頭を走るような取り組みを続けていければいいと思う。

プロフィール

今野裕之(四六) 庄内町高田妻

家族 夫婦、長男三男、両親の六人暮らし。

二男はバスケの名門・秋田県立能代工業高校へバスケ留学中

経営規模 有機栽培「シヒカリ」二、三畝、有機栽培でわのもち八〇、有機栽培枝豆四五、ハウス(ストック、トルコキキョウ)三棟

趣味 映画鑑賞。主にアクション系やファンタジー。一番最近観たのは、陰日向に咲く。ホラー

は苦手。能代工業バスケの応援も楽しい。

商  
品  
紹  
介

# 黒豆きな粉

地元産（国産）農産物の消費拡大が注目されています。  
『黒豆きな粉』地元産黒豆が原料のきな粉です。



昨今の報道では、隣国の加工品から問題が噴出しました。あらためて日本の自給率がクローズアップされてきております。（自給率39%実はもっと低いように感じますが・・・）

今回ご紹介のきな粉は、黒豆を焙煎したきな粉です。以前は、黒豆の収穫が不安定だった事もあり、通年供給は出来ませんでした。無農薬、無化学肥料での栽培技術と収穫量が安定してきましたので、一昨年から通年商品として展開しています。

黒豆には、多くのビタミン、カルシウム、良質のタンパク質などが含まれ、昔からバランスのよい食品と云われています。最

近では牛乳やヨーグルトに混ぜたドリンク、団子やお餅にまぶすなど、お子様からお年寄りまで抵抗無く食べられる商品です。協同ファームの生産者が安心、安全な栽培方法で育てた黒豆を自社の工場ですぐ焙煎してしますので風味もそのままの黒豆きな粉を、是非ご利用ください。



## Let's クッキング

寒ダラ汁を味わったら、たらこでもう一品。普段は手に入らない生たらこで、旬を味わえます。

### たらこ寒天

- 材料**
- ・粉末寒天.....4g
  - ・生たらこ.....100g
- 調味料**
- ・だし汁.....2カップ
  - ・しょう油...大さじ2
  - ・みりん.....大さじ2
  - ・砂糖.....120g
  - ・ゆずの皮.....少々

**作り方** だし汁に粉末寒天を入れ、煮たら2分程かきまぜながらよく煮とかす。に残りの調味料を加え、再び煮立てる。に、皮をとりのぞき、よくほぐして水切りしたたらこを加え、火が通ったら火を止める。をゆっくりとかき混ぜながら人肌にあます。ゆずの皮を加えて、型に流す。

## 全国に先駆け 庄内地域で有機農業の推進策がスタート!!

有機農業推進法(有機農業の推進に関する法律2006年12月16日施行)の施行に伴う国の基本政策の具体化で、2008年度予算概算要求で約4.8億円の推進策が示され、この中で市町村などの民間組織を対象に全国に44箇所のモデルタウンを作るという5年間の継続事業が申請を受け付けています。庄内でも鶴岡市と三川町で自治体やJAと連絡を取りながら地域の推進協議会を立ち上げ、モデルタウン事業及び各自治体の振興策の具現化に向けて取り組むべく庄内協同ファームとして積極的にかかわっています。それぞれの推進協議会で代表者を協同ファームの組合員が勤めています。今後、有機栽培の技術の向上や後継者の育成、地域内外の消費者との交流の発展、有機農産物の販売にも大きな力を発揮することを期待したいと思います。

(志藤)



鶴岡市有機農業推進協議会が11月29日に発足した



三川地域有機農業推進協議会が2月13日に発足



# へんりれー 徒然草

菅原すみ



## ただ今 冬眠中…

農作業に追われ無我夢中で過

ごす春から秋、「夏耕冬読！」決めこんで迎えた楽しみの冬。炬燵にすっぽりと入りいろんな本を読みふけています。いつの間にか凝り固まってきた考え方、視野の狭くなっている自分を本はいろんな世界に連れていってくれる。うつうつとする灰色の空が続く吹雪の毎日の中でも自分の為だけに過ごせる時間が多い冬が大好きだ。というものの毎食の支度は欠かせなく時間は限られている。長靴をはき帽子付きの長いコートを着こんで外に出ると田圃も畑も白一色で空はどこにあるのかわからないホワイトアウトの世界が広がっ



ている。

家から歩いて一分、自給用野菜ハウスに菜っ葉をとりに行きハウスの扉を開けると菜花の蕾の黄色と春蘭の花の橙色が暖かく迎えてくれた。わずか0.1mmのポリフィルムで覆われたかまぼこ形のハウスは暖房を入れなくても中は暖かく外の真冬と中の春爛漫の世界をはつきりと分け、雪国の暮らしを画期的に変えてくれている。太陽の届かない日が何日も続く北国の冬の食生活といえは保存しておいた根菜類と塩蔵品が主で、とれたての菜っ葉が冬に食べられるという事はとても叶わない事だった。今では青虫のように冬でも青菜をムシヤムシヤと食べている。

そして春になれば本当の青虫を食べてくれるわたしの援軍がいつぱい加わる。

「カマキリ」だ。

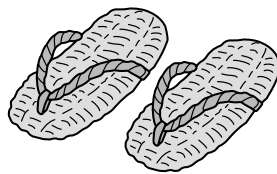
昨春つまれたカマキリは秋にハウス内の枯枝に卵のうをつけていた。今年は五月の連休頃になるのだろうか。うまれるとすぐに虫に向かっていく食欲旺盛

## 農業ニ知識

### =米(稲)は生活物資の 万能農産物=

米(ごはん)はよく日本人の主食と云われますが、主食以外にも、よくよく昔からの生活必需品の原料を見つめ直してみますと、あれもこれも沢山の物資が稲や米等を利用したもので成り立っていることが分かります。例えば、稲刈り後の《ワラ》からは、飼肥料、縄、畳、草履等、《もみがら》からは、枕、燃料等、《ぬか》からは、発酵の素、化粧品等、《米》からは、ごはん、餅、せんべい、おこし、酒、お茶、みそ、醤油、酢等です。

自給率が取りざたされている今、あらためて米(稲)が持っている素晴らしさを見直したいものです。



なカマキリがいつぱいうまれてくるはずだ。四棟のハウスに少しずつ移していつて秋まで働いて貰おう。

田圃には鴨たち、畑にはカマキリたち。今年も賑やかになりそう。

あーあ、冬もいけどやっぱりお日様のもと畑や田圃で土に触っていたい。春、はーやく来い。

## あとながき

2月に入り、日も長くなり春めいてきたものの、ここ数日庄内地方特有の地吹雪が続いています。下から舞い上がる雪、一寸先も見えない状態、列車は徐行運転やバスで代行運転、空港では欠航のありさま、自然相手に農業を営んでいる私たちも、自然の厳しさを嫌というほど思い知らされる時です。

古家で風通しのよいわが家は吹雪の夜、朝から暖房をかけている茶の間に日ごろなかなか集らない家族が集り、他愛もない会話に時間をつぶします。日ごろ忙しく会話が少ない家族には吹雪で寒い日もあっていいみたいです。

春はもうそこまで来ています!!

(西)