

さらり

酒田市農業委員会報 No.31



「ミッチャン(ダリア)」 ～ 袖浦・坂野辺新田地区 ～

特集

食材が育ててくれるもの (2、3面)

～ 生産者と消費者の声 ～

出前相談を行いました!! (4面)

農地転用・農地パトロールについて

農業委員会活動レポート (5面)

新規就農者の紹介 Fresh Farmer はじめの一步 (6面)

若手農業者リレーエッセー かぜ

農業一筋 短信 (7面)

酒田の“旬”を食す -夏- (8面)

25年夏季号

田を支える!



特集

食材が育ててくれるもの ～生産者と消費者の声～

食の安心・安全に関心が高まる昨今、生産者の顔が見える農業を求める人が多くなっています。

今回は、農産物や加工品を届ける市内生産者および酒田の農産物を愛する消費者に想いを聞きました。

さかたの農産物を知っていますか？

熊谷 花井（生産者）

平成九年に農家の七名のお母さんで「えぶろんまま」のグループを作り、我が家のお米をおにぎりや赤飯等にして販売し十六年が経ちます。新しい事への挑戦のうれしさと難しさを知りつつも加工販売してきました。加工販売は当時珍しく思われ、

視察なども来たものでした。現在は変わりご飯やエゴマみそ・ばんけみそ等も販売しております。大豆は豆菓子にしておりますが、栄養を考え商品数を増やしたいと考えています。

昔は庄内柿がどこの家にもあったのですが、他の果物があ回り柿を食べない人も増えていきます。私は祖父が植えた三十数本を守りながら、フキやミョ

酒田が誇る 在来作物			
ア	サ	ツ	キ
カ	ツ	オ	菜
カラ	トリ	イ	モ
鵜渡川原きゅうり			
せ	つ	だ	梅
チ	ヂ	ミ	菜
トビシマカンゾウ			
ナ	ツ	菜	
平	田	赤	ネ
升	田	カ	ブ
紫	折	菜	
女			鶴

市農政課の調査による



平田赤ネギ

ウガも栽培しております。農産物を育て、それを加工して販売する事に喜びを感じております。美味しい商品の開発も農家の楽しみではないかなと思います。

仲間と共に

阿部 道世（生産者）

会社勤めを辞め、就農して早一二年が経ちました。それまでは、頭で解決していたのに、農業は、自分の手足を使ってやらないことには何一つ解決しないということを感じ、ショックでした。

そんな中、地元の施設に農産物を届けるグループ「でんでん虫」に加わりました。同じころ農協が直売所を設ける話があり、その会員となりました。自分が作った野菜や果物、加工品、一つ一つ心をこめて…。消費者は作り手の顔が見え、その品物を喜んで買ってくれます。

私の住む本楯地区は二〇年以前前から東京都北区との交流があります。これに加わり、年に一度のふれあい市に参加しています。消費者に直接生産物を提

供できるスリル（売れ残ることもあります）と喜びは最高です。仲間がいたからこそ参加できたのだと思います。

ふれあい市からさらに進んで、月に一度の宅配販売にまでつながりました。窓口を引き受けてくれる小松賢さんには負担をかけており、一同感謝です。「ふるさと便」と銘打って、段ボール箱に心も詰めて、相手に届ける喜びはひとしおです。メンバーが集まって荷造りをし、送る。買ってくれる相手と思うと心がほっこりし、また作ろうという意欲が湧いてきます。荷造りを終えてからのおしゃべりは、農作業のコツなど、仲間同士のコミュニケーションをはかる有意義な一時でもあります。

自給自足の生活から様変わりして、季節に関係なく様々な食べ物が手に入る、今はそういう時代です。それでも私たちには、安全なものを安心して食べたいという欲求があります。だからこそ、地元でとれた農産物の価値が出てくるのだと思います。



農産物が酒



鵜渡川原きゅうり

ありがとう

佐藤やす子（消費者）

「うわあ、山盛り」ザルに入ったきゅうりを見た七歳の孫が歓声を上げる。「私、切りたい」と意欲満々。危ないかなと思いつつ包丁を渡す。「こんなかんじ？」と聞く。「上手になってきたよ」と声をかける。得意気に、それでも口をぎゅつと結んで真剣な表情。

そこへ四歳の孫が、「私も切りたいかった」と残念な様子。切ったきゅうりを漬物にすることに。モミモミしながら、「きゅうりの花は黄色だよ」と、七歳の孫が「トマトの花は星の形の黄色だよ」と。地物の新鮮な野菜は、子

供の心を豊かに育んでくれます。その日の夕食には、きゅうり漬けが大迫方の山盛りで並びました。

食事づくりは楽しみながら

井上 清子（消費者）

世界中の美味しいものがお金を出せば口に入り便利になりました。食事は自分へのプレゼントと考え、身体（特に脳）を使い、手間をかけて食事づくりを楽しんでいます。

安心、安全を手に入れるために食材は酒田産を、次に県内産、国内産、外国産の順に選びます。特に野菜等は生産者からの宅配を利用していきます。新鮮な野菜等を手にとると食事づくりが楽しく、いっそう美味しくでき家族も笑顔です。経済的で栄養もあり季節を味わうこともできます。スーパーにも酒田産のコーナーができ、毎日散歩をかねて買いに行っています。私達消費者がより賢くなり多く利用すれば生産者も研究されるし、酒田の味がさらに広まっていくと思います。

酒田の農産物のこれから

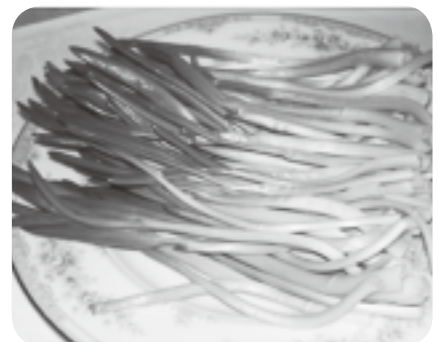
鈴木あすか（消費者）

「酒田の農産物が何か」と尋ねられて即答できるだろうか。お米と答える人は多そうだが、他の地域でもお米は作っており、酒田ならではのとうと難しい。

酒田で育つ子どもたちには、酒田を好きになってほしい。すでに人口の三割が高齢者であり、若い世代の減少も必至である。今の子どもたちが大人になった時、「酒田」は残っているのだろうか。

コンビニのおにぎりが嫌いなわけではないが、子どもたちは、やっぱり酒田でとれたお米のおにぎりのほうがおいしい、と思っしてほしい。好きになるために、まず知ってほしい。育てている人と交流し、学び、日常的に食して酒田産を舌に記憶してほしい。家庭、学校単位での活動をより積極的に推進していいのではないか。

子どもたちがこれから先、他の地域に住むことがあっても酒田の味を思い出せるよう「愛着」を育てたい。彼らが酒田の「広



アサツキ

報官」となって酒田の農産物を自信を持って他の地域、また彼らより若い世代に伝えてほしい。「酒田の農産物が何か」と問われて、自信を持って答える人が増えていくことを期待する。



さかたの旬を販売する さかた中町マルシェ



さかた中町マルシェ

住 所 酒田市中町1-8-7 TEL 0234-43-1688
営業時間 10:00~18:00 定休日 火曜日
駐 車 場 店舗裏及び中央地下駐車場（2時間無料券あり）

農業委員による出前相談を行いました!! 大好評

7月3日、広野コミュニティセンターにおいて、農業委員による出前相談を開催しました。当日は、雨天にもかかわらず多くの方が来場され、農地の貸借・売買・転用から農業者年金のことまで、さまざまなお相談をお受けしました。

対応した農業委員も求められている役割を再認識したほか、地域の農地を活かしていきたいと改めて感じた一日でした。

参加した方も、市役所までいかに農業のプロである農業委員と顔を合わせて幅広い相談ができて大満足とのこと。

今後も市内各地域で開催する予定です。



決定 第2回 農業委員会の出前相談

農地のこと… 農業者年金のこと…
ご相談はありませんか!?

次は下記の場所に農業委員が出張してご相談をお受けいたします。

日時：9月4日(水) 午後1時30分～

場所：JA庄内みどり

酒田ひがし支店

2階会議室

(どなたでも参加できます)

見回りしています!!

農業委員会では、優良農地の確保と農地の有効利用のために毎年農地の利用状況調査（パトロール）を行っていますが、中でも8月から11月を強化月間として市内全域を調査し、遊休農地の実態把握と違反転用の発生防止に努めています。

荒れた農地は再生に労力と費用がかかるほか、放置しておくとも病害虫が発生して周囲の農地にも悪影響を及ぼし、地域全体の問題にもなってしまいます。

次世代に継承していくためにも、みんなで守っていきましょう。

ご理解とご協力をお願いいたします。



農地転用には許可申請が必要!

農地を宅地や駐車場など農地以外のものに転用する場合には許可申請または届出が必要です。

- ・自分の農地を転用する場合→農地法第4条
- ・所有権移転や貸借などを伴う転用の場合→農地法第5条



- ◆200㎡未満の自己用の農業用施設敷地など、転用許可を要しない場合もあります。また無断で転用したときは、罰則が適用される場合があります。
- ◆許可申請締切日は毎月25日（25日が閉庁日の場合は、その前の開庁日）で、許可書の交付は翌月の下旬頃となります。（他法令との関係により遅れる場合があります）
- ◆転用する場所や事業内容によって、許可基準および申請書類が異なりますので、あらかじめ農業委員会事務局もしくは各総合支所建設産業課までご相談ください。詳しくは酒田市ホームページもご覧ください。

農業委員会活動レポート

6月13日の午後、全農業委員による市内の耕作放棄地再生利用の現地確認と、庄内バイオ研修センターの視察を行った。

JA庄内みどりでは、国の「耕作放棄地再生利用緊急対策事業」で浜中地区に啓翁桜の栽培実証圃を設置し、砂丘地における啓翁桜の生育と品質の検証を行っていた。生産された啓翁桜は、3年後に極東ロシアのウラジオストクへの輸出をも念頭に入れているとのことである。圃場管理は地域の生産者グループに委託しており、冬期間の作業による農業所得の増大と特産品としての確立を目指していた。

JAそでうらでは、155aの実験圃場で、玉ねぎ、赤カブ、アサツキ、サツマイモ等が作付されており、秋には春長ネギ等の作付も計画されている。農協の日々雇用職員等によって管理が行われており、雇用創出と法人管理の経営が成立するかを実証していた。

庄内バイオ研修センターでは、イチゴ苗や小菊苗等の種苗供給のほか、イタリアン茄子や西洋カブなどのヨーロッパ野菜から升田カブ等の地域在来野菜まで、多くの作物の実証栽培が行われていた。また、枝豆の香りがするもち米の開発、バイオテクノロジー学習会による豆博士の育成、坊主不知ネギの無病苗の育成等も行っており、多方面での業務展開が地域農業に寄与していることを実感した。

耕作放棄地対策と新しい農業経営に期待を感じる研修であった。(柿崎一美農業委員)

耕作放棄地解消へ ～農業委員会の取り組み～

6月4日耕作放棄地対策協議会の総会が開催されました。再生にあたり補助金が交付されます。

前向きに取り組み、遊休農地を再生しませんか!?

酒田市農業委員会では、耕作放棄地の解消のために、自主事業でサツマイモの栽培に取り組んでおります。

5月28日に宮野浦地区の畑において7100本の苗を植えました。

昨年は秋に収穫し農林水産まつりで提供したほか、酒田市社会福祉協議会にも寄贈しま

した。甘みがあると評判のサツマイモ。今年もご期待ください。



農業者年金協会総会を開催しました!

7月8日、農業者年金協会総会を開催しました。総会後には農業者年金に関する研修会を開催し、プロ写真家の明緒氏をお招きして農村地域の魅力について語っていただきました。



ふるさと酒田の魅力は農業があるからこそ。食料の生産だけでなく、景観の保全や心の安らぎ等農業の多面的機能にも注目が集まっています。

農業が元気になることは酒田が元気になることであり、農地を守り活力ある農業を行って農村を受けつないでいきたいと、前向きになれる講演でした。

Fresh Farmer はじめの一步

～ 新規就農者の紹介 ～

目標



中平田地区
五十嵐 健也

私は高校を卒業後、半年ほど地元の車屋に就職し、その後農業に携わってきました。私が就農する以前は、黒毛和牛の肥育と水稲を行っていましたが、就農してからは黒毛和牛の肥育から繁殖に切り替えました。

就農してから五年目になり、仕事もある程度覚え、今年から祖母の後を継ぎ、畜産の規模を四〇頭から一〇〇頭に拡大しましたが、毎日自分の経験や知識の無さを痛感させられています。しかしながら、周りの人達の協力もあり、なんとか毎日仕事をこなしています。

しかし、今の現状に満足しては、日々変化する経済情勢や迫りくるTPP問題に対応し生き残っていくことはできない

と思うので、あらゆる知識や技術を吸収し、変化ではなく進化していけるよう努めなければならぬと考えています。

そのためには、毎日自分にノルマを課し、今まで以上に農業に対して真面目に真摯に向き合い、人の助言に耳を傾けて今の自分に何が足りないのかを考えていかなければならないと思っています。

そして、いつか今の私の目標である畜産の繁殖から肥育までを一貫経営とし、消費者の皆さまに安心・安全な美味しい牛肉を提供していきたいと考えています。今はまだその目標への道を歩み始めたばかりですが、いつの日か、この目標を実現させることができるよう日々精進し、怠けることなく頑張りたいと考えています。

なぜ

～若手農業者リレーエッセー～



現在、私は水稲と平田赤葱の栽培をメインに専業農家を行っています。

水稲は私自身の経営ですが、赤葱は管理以外は共同で行っていて、現在九名のメンバーでの栽培です。共同のメリット・デメリットはありますが、「どうすればもっと良くなるのか?」「何が足りないのか?」といった事を常に頭に置いて作業をしています。

最近よく考える事があります。今の自分はとても恵まれたところで農業ができています。同世代の仲間がいて、手本になる生産者が近くにいる。忙しくなればいつも助けてくれる方が近くにいる。生産したものを使ってくれる店があつて、自分たちでは回りきれない所まで販促に行ってくれて、お客様をつれてきてくれて。まだまだ書ききれない程のたくさんの方の協力者がいて、今こ

地域と共に

平田 後藤 喜博

こ庄内で農家として生活できる事が幸せであると感じています。

ただ、それだけではダメだな。与えられてばかりではいつまでも同じ場所から進歩がありません。これまでは自分はどうあるべきか、どんな方向へ進むべきかを考えてきましたが、そろそろ実行へ移る時が来てるんじゃないかと感じています。『人・農地プラン』ではつきりとつきつけられた現実のひとつとして、このまま何もしなければ私の地域に今いる若手は一人20町歩ほどの面積を背負うこととなります。同世代の仲間とはよくこの事で話をするのですが、まあ、悩んだところで現実はいま変わりません。これから今まで助けられた経験を基に、どう立ち向かって行くかが私の課題だと思います。

最後に私たちが頑張っている平田赤葱部会では、若い仲間を求めています。地域在来野菜である赤葱を守るべきものから、経営の中で攻めの武器になれるものへと、特産品として庄内の誰もが認めてくれるものへと移行させたいと私は考えています。やってみたい!と思う方は、ぜひとも一声かけてはくれませんか。

農業委員がおじゃましてお聞きしました!

農業 一筋

上田地区・安田

佐藤 宏 一
玲子 ご夫妻



宏一さん(七七歳)と玲子さん(七七歳)のお話を伺いにご自宅を訪ねた時、お二人はぶどうの摘果に汗を流していました。佐藤さんのお宅は、水稲を主としながら、ネギやトマトも出荷しており、朝四時からの作業を欠かさず続けています。

宏一さんが学校を卒業して就農した時は、水稲のみの経営でしたが、当時から多くの作物に挑戦したい気持ちがあったそうです。平成三年までは養豚も行っており、種雌豚優良指定種

豚場にも認定され、日本の純粋品種を生産していたそうです。

平成二〇年度には酒田市農業賞も受賞されており、地域の農家から野菜栽培についての相談も受けるほど信頼されています。化学肥料の時代は終わったと考えており、これからは消費者の安心・安全を重視した観察力のある農家が育つことに期待しているとのこと。

趣味を伺うと、自家消費のぶどうの管理と答えるほど農業が大好きで、適度なお酒とウォーキングを続けていることも健康の秘訣だとか。

農業を生きがいとするお二人、これからもお互いを思いやりながら頑張ってください。

(伊藤正明委員)



短信

農業者年金に加入しよう!

老後の生活がっちりサポートします。農業に従事する方なら広く加入いただけます。

【農業者年金のメリット】

- ①少子・高齢化時代に強い積立方式の年金!
- ②終身年金で八〇歳までの保証付き!
- ③保険料は全額社会保険料控除! 保険料に国庫補助も!
- ④手厚い政策支援!

全国農業新聞で

新しい情報を!

内容 農業の専門紙として現場のアイデアから生まれた技術や商品をはじめ、先進的な事例などが紹介されています。

発行 毎週金曜日(月四回)

購読料 一ヶ月 六〇〇円

農業者年金・農業新聞のことは、農業委員会までお問い合わせください。

電話：二六一五七六七

「今年も素敵な出会いをプロデュースします!!」

農業委員会では、酒田の「農」をとり入れた婚活イベントを行っています。

日時：10月6日(日)

15:00~(予定)

場所：ル・ポットフー ほか

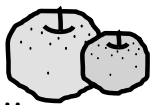
男性参加者は、市内農村地域在住であれば、農家でなくてもOK。

女性はどなたでも大歓迎。

お友達と一緒に気軽に参加してみませんか!?

カップル続々誕生! 過去には成婚実績もあり!!

詳細については決まり次第、酒田市ホームページ等でご案内いたします。



酒田の“旬”を食す 夏



「食の都庄内」
親善大使
レストランロアジス
グランシェフ
太田 政宏

庄内浜の夏の風物詩として岩ガキを思い浮かべる人が多いと思います。生食でよし、焼いてもよし、夏の王様です。もう一つ忘れてはならない食材が、この時期に大変美味しくなるバイ貝の仲間たちです。大越中バイをはじめ、黒バイ、白バイ、サザエなどが採れます。また、野菜類も色々な種類が出回り、料理人にとっては楽しい季節でもあります。

今回はバイ貝の中から黒バイと、野菜の中から人参を選び、料理を作ることになります。

黒バイはフランス料理のエスカルゴ（かたつむり）よりもとても美味しい味がします。人参も、これが人参かと思うくらいに、人参嫌いの人でも飲める美味しいスープです。



黒バイのブルゴーニュ風と
庄内産人参の冷たいクリームスープ

黒バイのブルゴーニュ風

材料（4人前）

- ・黒バイ…24ヶ
- ・水…700cc
- ・塩…少々
- ・白ワイン…50cc
- ・ローリエ…1/2枚
- ・セロリの葉…少々
- ・パン粉…少々

ブルゴーニュ風バター

材料（4人前）

- ・バター…50g
- ・アンチョビー…2本
- ・エシャロット（みじん切り）…小さじ1杯
- ・レモン汁…1/8ヶ
- ・ニンニク（みじん切り）…少々
- ・パセリ（みじん切り）…少々

庄内産人参の冷たいクリームスープ

材料（4人前）

- ・人参…300g
- ・バター…200g
- ・水…200cc
- ・牛乳…300～400cc
- ・生クリーム…30cc
- ・塩…少々

作り方

黒バイ

- ① 黒バイは生きているものを買求める。
- ② パットにひろげて塩をふり約1時間おき、食べている海藻の毒を出す。
- ③ ②を良く洗いナベにあけ、水700cc、塩少々、白ワイン、ローリエ、セロリの葉を入れ、弱火で約2時間位煮る。（黒バイの口蓋が軽く取れるくらいやわらかくなるまで）
- ④ 貝を取り出し、中から身を取り出す。煮汁は取っておく。
- ⑤ ブルゴーニュ風バターを作る。バターをボールに入れやわらかくなるまでよく練る。
- ⑥ アンチョビーはみじん切りにし、その他の物を全部入れてかき混ぜる。
- ⑦ 器に黒バイを入れ煮汁を入れ、バターをのせてパン粉をふりかけオーブンで焼く。

スープ

- ① 人参の皮をむき、薄い輪切りにする。
- ② ナベにバターを入れ、①をしんなりするまで炒める。
- ③ ②に水を入れ、人参がやわらかくなるまで煮る。（水分がなくなるまで）
- ④ ③に牛乳を入れ、長めにミキサーにかける。
- ⑤ ナベにあけ火にかける。アクを取り除き生クリームを加え、塩で味を調える。
- ⑥ こして冷たくして器に盛り付ける。

六月、千葉に店を構えて二年の米屋さんのイベントに参加した。千葉県内一二店舗の米屋グループとわたし達生産者の付き合いは約一〇年。六月には、生産者が千葉で、酒田産米や山菜等季節の品々の販促活動と一緒に、一月には米屋さんとの店のお客さんが庄内を訪ね、稲刈り体験、芋煮会等の交流を図っている。

今年、雨を心配しながら、会場設営・芋煮と玉こんにゃくの準備、そして綿密な打ち合わせ。当日は雨も止み、約二〇〇人のお客様が来店し、ご主人もやっと笑顔。目玉の酒田産米だけではなく、新鮮で珍しい品々を手にし、店頭はお客様の笑顔であふれ、毎年来てくれる八幡出身の方の顔もあつた。

産直の店も増え、宅配も拡大し、消費者と直接触れ合う機会は少ない。「安心・安全でおいしい酒田産米」を自信を持って販売してくれる米屋さん達に感謝し、「おいしいから買っている」と話す消費者の期待に応えたいとの決意を新たにしたいところです。

この店の看板には、二畳余りのサイズで鳥海山と庄内平野が「あの景観はすばらしいですよ」との声もまた、地域活動の励みにしたいことばです。

(六)

編集後記

