

きらり

酒田市農業委員会報 No.27



「田んぼで遊ぶ！泥んこバレー」 田舎まるかじりツアー ～中平田地区～

特集

『さかた中町マルシェ』^{まんなか}に行こう!! (2、3面)

～女性の視点で 酒田の農林水産業の情報発信～

J A庄内みどり青年部 受け継がれる食農教育活動 (4面)

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)

24年 夏季号



やさいの旬に
出会う

『さかた中町マルシェ』に行こう!!



特集

女性の視点で 酒田の農林水産業の情報発信

六月九日に中町の中通り商店街に「さかた中町マルシェ」がオープンし、多くの市民で賑わいました。今回は、オープンまでの経過やスタッフの意気込み、期待する声などを通して、お店の魅力に迫ります。

【コンセプト】

店長の藤波雅浩さんにお聞きしました。
『中通り商店街振興組合とすくすくあぐりネット(女性農業者グループ)と酒田市の共同運営で、現在は酒田産農林水産物の直売の運営がようやく動き始めたところです。』

直売機能だけではなく、酒田の旬の野菜を使った料理教室やお買い物時の休憩コーナーの設置などの他、異業種交流を通じた新たな特産品の開発にも取り組む、六次産業化の拠点になっていければと思っています。また、グリーンツーリズムの紹介や在来作物のPRなども行います。』



オープン初日から市民で大賑わい

【女性農業者の想い】

阿部裕子農業委員にお聞きしました。

『私たち女性農業委員が、市内に点在している若い女性農業者のネットワークづくりに「何かしてやれないか?」と常々思っていた昨年春に、新規就農者の正国さんという女性に出会い、サラ夫婦で、三〇坪の畑で野菜を栽培している農業者です。彼女の農業に対する真剣な想い、行動力に圧倒されながら、何かで応援してやりたいと思うようになり、すると少しづつ、周りに農業への想いの強い若い女性たちが集まって、様々な繋がりが...

りを持つようになり、みんなで共通の目的を持って活動をしてみようという機運が高まりました。オープンに向けて
そんな折、市農政課から商店街の活性化のために手伝ってくれないかと持ちかけられ、話しがどんどん進んでいきました。当初、空き店舗といっても二〇坪位と考えていたところ、五〇坪という広さの店舗を見せられ、自分たちの手に負える広さではないと自信がありませんでした。中通り商店街との第一回目の話し合いで「この店で何を売るのか?従来の直売所ではすぐに潰れる」と言われ、私たちが望む、食育・育児・旬の野菜を使った料理講習・農業理解など様々な分野の学習と実践の場となるよう、消費者と一体となった店づくりを目指せば良いと確信しました。

集まった若手女性農業者グループの名称は「すくすくあぐりネット」。それぞれ子育てや農業に忙しい彼女たちですが、個性豊かで才能あふれる素晴らしいメンバーです。
六月九日のオープンに向けて、実現していく場所にしてもらいたい。第一に市民が喜んで来てくれる店、生産者と市民の皆さんが調理方法や苗の栽培のポイントアドバイスなど気軽に話し合える店。まずはそんな店を目指してもらいたい。最近、当商店街にもいろいろ魅力ある施設、店舗が増えました。「マルシェ」を提案と交流の場として、みんなで盛り上げましょう。

『さかた中町マルシェに期待すること』
私どもの中通り商店街振興組合に「さかた中町マルシェ」が六月九日にオープンしました。シャッターが閉まっていた店舗が開店したこと、それも農工商連携を進めようという情報発信拠点「マルシェ」が営業を開始したということは、商店街の活性化に関しても一つの素晴らしい契機であると考えます。私自身中町の商店に生まれ母が吉田新田の出身ですので、子ども時代の夏休みに母の実家で過ごした数日を思い出します。町なかと違って農家はゆつくりと時間が過ぎていきました。さて、今回久しぶりに農家との深い繋がりを考えさせられています。酒田の経済は農家がその重要な基盤であります。「マルシェ」開店は初めてのケースで、試行錯誤の連続だと思えますが、可能性のいっぱいある「マルシェ」であり、それらをクリアし



中通り商店街振興組合 理事長 菊池 恒夫

て実現していく場所にしてもらいたい。第一に市民が喜んで来てくれる店、生産者と市民の皆さんが調理方法や苗の栽培のポイントアドバイスなど気軽に話し合える店。まずはそんな店を目指してもらいたい。最近、当商店街にもいろいろ魅力ある施設、店舗が増えました。「マルシェ」を提案と交流の場として、みんなで盛り上げましょう。

て実現していく場所にしてもらいたい。第一に市民が喜んで来てくれる店、生産者と市民の皆さんが調理方法や苗の栽培のポイントアドバイスなど気軽に話し合える店。まずはそんな店を目指してもらいたい。最近、当商店街にもいろいろ魅力ある施設、店舗が増えました。「マルシェ」を提案と交流の場として、みんなで盛り上げましょう。



私たちスタッフが お待ちしております!!

自分でもどんなお店になっていくのかワクワクしながら働く毎日です。お客様、生産者が満足できるお店になればと思います。(店長 藤波 雅浩)



すくすくあぐりネット メンバーのマルシェへの想い

- まだ子育て中心の生活のため農業には本格的に取り組めない状況ですが、マルシェを通じて消費者いろいろな方たちとの関わりを保ち、次に繋がるステップを築けたらうれしいです。(伊與田明子)
- 美しい自然と数々の知恵や工夫。先輩方のバトン、私たちが子どもや孫、そのもつと後世にまで手渡し出来る、そんな農と生き方を志向したいです。(正国 未帆)
- 農業者としては本当に未熟ですが、お客様や生産者、いろいろな方々と交流を持って、成長していきたいです。(佐藤江里子)
- 地域の方や仲間、自然から一つ一つ学んで、皆さんに喜んでもらえるものを作りたいです。(高橋 友美)
- 農を中心とした暮らしのサイクルを、改めて多くの方に伝えていけるような場所作りをしていきたいです。(小松 馨)

まんなか
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)

マルシェにお客様から一言

料理教室は楽しく過ごすことができ、世代が異なる方々と同じ時間を過ごせたことがうれしかったです。多くの方に利用されるマルシェであり、交流が活発になるような催しを今後も期待しています。(女性・20代)

料理教室に参加させていただいて、目からウロコ!の調理方法があり、とても勉強になりました。たくさん野菜を食べることはいい事ですね!(女性・50代)



新鮮野菜で料理教室

野菜の少ない端境期に商品をご用意するか?幸い直売所ヨッテーネの皆さんの協力を頂けることになりましたが、栽培している野菜たちに「早く大きくなれ」と声を掛ける毎日でした。
消費者と共に
開店二ヶ月後の現在、店の流れが見えてきて、売上げ良好とはいきませんが、常連のお客様も増えてきました。店スタッフのすくすくあぐりネットのメンバーが旬の野菜を使った試食品を作ってきたりして、お茶を飲んで交流も図っています。さかた中町マルシェは、消費者と共に発展していくというイメージで、これからは交流スペースを利用してファンを増やしていきたいと思えます。』

子どもたちに伝えたい 農業の魅力 食の大切さ

～JA庄内みどり青年部 受け継がれる食農教育活動～



JA庄内みどり青年部では、長年にわたり食農教育活動に力を入れています。今回は、東京都と神奈川県の小学校への教材用苗の発送、苗を発送した小学校へ出前授業を行う上京運動、訪問先の小学校の生徒を庄内へ招いて自然と農業を満喫してもらう田舎まるかじりツアーなど、農業の魅力や難しさ、食の大切さを学んでもらいたいという思いで実施している各活動をご紹介します。

【庄内からの贈り物】

小学五年生の社会科では、庄内平野の稲作農業について学習し、児童がバケツ稲を育てる体験学習があります。JA庄内みどり青年部では、二〇年以上前から教材用の苗を発送し、都市部の小学校のバケツ稲づくりを支援しています。苗の他にも教師用指導書等を送付し、苗の育成に困らないようにサポートしています。今年は春の暴風害の影響で苗の発送が危ぶまれましたが、部員たちが力を合わせることができました。児童たちに収穫の喜びを味わってもらえるよう、苗の育成に係る児童からの質問に答えるなど、発送後のサポートも行っています。



苗の発送作業



米づくりの先生

【米づくりのプロ】

六月中旬、苗を発送した小学校に出前授業を行う「上京運動」が実施されます。「上京運動」は、もともと米価要求の活動でしたが、長期的視野に立ち農業への理解を広めようという考えから、小学校訪問を行うようになりました。今年には東京都と神奈川県の小学校二四校を訪問。授業では米作りの一年を解説するDVDを見た後、部員らが庄内地方の稲作や自然環境について説明。質問タイムでは、「お米づくりが一番大変なことは」など児童から次々と質問が出てきました。また、バケツ稲の生育状況も確認し、苗の分けつの仕組みや今後の水管理についての説明になると、児童らはより一層真剣な顔つきになりました。

【田舎をまるかじり】

七月には、上京運動で訪問した小学校の児童を庄内へ招いて、田舎体験をもらう田舎まるかじりツアーが開催されます。ツアーは、山居倉庫や庄内米歴史資料館の見学、庄内メロンの収穫や餅つき体験など庄内の魅力が詰まった内容。特に田んぼで行われる泥んこバレーは児童らに大好評で毎年のように盛り上がりです。また、庄内の特産を使ったバーベキューも児童らに人気で、「庄内の食べ物は何でもおいしい」と満面の笑顔になります。今後も子どもたちに農業や食を身近に感じてもらうよう、より一層の交流を図っていききたいと思います。



餅つき体験

農業委員会活動レポート

これからの農政の

展望を聞く！

全国農業会議所の農地・組織対策部長である砂田嘉彦氏を講師に迎え、「これからの農政の展望について」という演題で、最近のTPPを巡る状況や人・農地プランへの取り組みなどについて講演会が行われました。現在の農業を取り巻く状況としては、二〇一〇年農林業センサスの結果からも、社会情勢の変化や国際化の進展等を背景に、輸入農作物の増大による食料自給率の低下や農産物価格低迷に伴う後継者不足、高齢化の進行による遊休農地の拡大など、たいへん厳しい状況が続いています。

こうした中、農業委員会には、平成二十一年一二月の改正農地法等の施行を踏まえ、優良農地の確保と有効利用を進めるために活動の重点化や運営の効率化など、機能・役割の十分な発揮が求められています。

TPPについては、交渉への参加に賛否両論がある中、国益

の観点に立ったメリット、デメリットの明確化や政府が掲げる食料自給率目標五〇％達成との整合性などを今後の論点として、農業委員会としての取り組みが必要であると感じました。

地域で話し合いが進められている人・農地プランについては、農地利用状況調査や利用調整活動、遊休農地の発生防止など、農業委員会本来の役割を的確に発揮することを通じ、関係機関団体と連携を図り、プラン作成に積極的に関わることで地域の意識を高めていくことが重要であると感じました。

(遠田君雄委員)



農地パトロール実施中

～ 8～11月は強化月間 ～

農業委員会では、優良農地の確保と有効利用に向けた耕作放棄地の発生防止と解消、意欲ある多様な農業者への農地集積の推進を図るため、年間を通じて利用状況調査を行っています。

そこで、8月から11月を強化月間に設定し、耕作放棄地や違反転用等の早期発見・是正に取り組んでいます。

農地は、一旦荒れてしまうと、復旧に多大な労力と費用を要します。農地をみんなで守り活かすため、皆様のご理解、ご協力をお願いします。



農地を
守って
活かす

サツマイモ栽培で 耕作放棄地をなくそう



農業委員が汗を流しました

農業委員会では、耕作放棄地解消に向けた自主事業として、今年も宮野浦地区の畑でサツマイモの栽培に取り組んでいます。五月二十九日に定植作業を行い、二品種七〇〇本(紅あずま六〇〇〇本、金時一〇〇〇本)の苗を植えました。七月二一日には、朝作業で除草を行いました。おいしいと評判のサツマイモは、秋に収穫し農林水産まつりなどで焼芋にして提供する予定です。ですので楽しみにお待ちください。

Fresh Farmer はじめの一步

～ 新規就農者の紹介 ～



ミニトマトから

広がる繋がり

八幡地区・橋本

佐藤

豪

農業を始めて今年で二年目に突入、昨年就農すると同時に、我が家で行っている水稲栽培に加えて、新規部門としてミニトマトの栽培を始めました。基本的には農協出荷が主ですが、昨年近所の方々や知り合いの人たちへ、私の栽培しているミニトマトを紹介したところ、「おいしい」「また作ってほしい」と言われて大好評で、私自身とてもうれしく思い、農業という職業につけて良かったと思えました。私は農業を始める前は、重労働の作業が多くて大変そうだと思っていました。実際に農業を体験してみると、思いのほかそうでもないのかなと感じるようになり、むしろ工夫を重ねて作物を育てていくことに、少しやりがいのようなものを感じるようになってきました。

私がどうして農業という職業を選んだのかと今考えると、そ

れは何よりこの町が好きで、何もないところだがそんなのどかなところが好きで、この町の景色や空気が好き、暮らしている人や仲間、家族が大事で、だからそんなこの地域のために自分のできることをしていきたい、してやりたいと思ったから・・・。なんて言うの大層な気もするけど、農業を始めたおかげで多くの方々との出会いがあり、自分と地域の繋がりをすることもできました。

これからの目標は、今行っているミニトマト栽培に加え、さらに多品目の野菜栽培に挑戦し規模の拡大を図り、農業というものを身近に感じられるよう地域と連携して行ければと思います。これからは私は農業で地域に貢献できるよう奮励努力していきたいと思えます。



かせい

～ 若手農業者リレーエッセー～



私が農業を始めてから早くも一三年が過ぎようとしています。物心ついた時から畑に行き、朝から晩まで遊んでいたことを思い出します。その流れもあり

将来は、実家を継いで農業をしていこうと思いい、農業大学校に入学しました。

就農して間もなく農協青年部に入りました。先輩方からは何も知らない私に、やさしく時には厳しく、農業や人との付き合い方について教えていただきました。

そんな私も今年度より青年部委員長を任せられました。それに伴い庄青協、県青協の委員もすることになり、責任の重

『青年部活動を通して』

袖浦地区・黒森 佐藤 寿人

さを感じています。昔から親には「友達は大切にしろ」と教えられてきました。人間は一人では生きていけない生き物です。農業も一人では決して出来ません。家族の協力がああり、地域の助けがあり、また仲間のアドバイスなどで初めて生きて行けると思えます。

私が学んだように人との繋がりの大切さ、協力し合う喜びを感じてもらえるように努力していきたいと思っています。

TPP問題や高齢化、消費税増税など、これからの農業は数多くの問題があります。国産ならではの安心安全をモットーに仲間と共に切磋琢磨し合い、苦しいだけの農業ではなく、楽しく笑顔の絶えない農業をしていきたいと思っています。



農業委員がおじゃましてお聞きしました!

一筋 農業

袖浦地区・坂野辺新田

佐藤 朝太^{とも}
あいき 太^た
ご夫妻



朝太さん(七三歳)とあいきさん(六九歳)のお話を伺いに畑を訪ねた時、お二人はぶどうの整枝作業をしていました。

佐藤さんのお宅は、ぶどう・柿・水稲などを栽培しています。経営の主体は、約四〇年前からのぶどう(六〇ア)だそうです。品種は、紅南陽・デラウエア・ピオーネ・スチューベンなどで、七月中旬から一〇月まで順次収穫が続くとのことでした。

六月の台風の時、連棟ハウスの内側が三〇センチほど持ち上げられたり、過去にはまだ葉の落ちない秋に大雪に見舞われ、棚

がハウスごと潰されそうになったり、ハウスぶどうは管理が大変だそうです。

おいしいぶどう作りで一番大事なのは、無種子化と果粒肥大を目的に行うジベレリン処理だそうです。また、形の良い房に仕上げるための摘粒など、そのほとんどが上を向いて行うため、首から腰にかけての痛みは付きものだと笑って話されました。

最後に、朝太さんに農業への思いはと尋ねると、「ぶどう作りは、ビニール張りの時など二人の息の合った共同作業が大事。たまにケンカをする時もあるが、体が続く限り一緒にがんばりたい。」とのこと。

これからも夫婦仲良く、健康に気をつけておいしいぶどうを作ってください。

(五十嵐亨委員)



2人でぶどうの整枝作業中

短 信

新農業委員紹介

須田正弘 農業委員



土地改良区 連絡協議会からの推選委員であった富樫善弘氏が退任されて、七月三日付で新しく須田正弘氏(大町溝土地改良区)が選任されました。

恋のもぎとり

2012

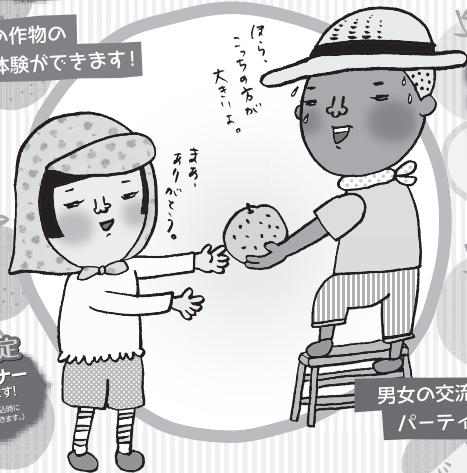
2012

9/16

13:00~

梨や旬の作物の
収穫体験ができます!

男性限定
事前セミナー
を開催します!
(参加については申込書に
記載させていただきます。)



男女の交流
パーティーもあるよ!

収穫体験をしながら素敵存出合いを!!
友だちと一緒の参加もOKです。
気軽にお申し込みください

酒田市農業青年出合い・交流創設事業

詳しくは、酒田市農業委員会事務局までお問い合わせいただくか、酒田市ホームページ【農業委員会】をご覧ください。

TEL.0234-26-5767 <http://www.city.sakata.lg.jp/>

「農業経営に情報という肥料を」

全国農業新聞の 購読者を募集!!

農業者の仲間づくりを応援
農家のための情報紙です。

発行日：毎週金曜日

購読料：月600円

お申し込みは
お近くの農業委員、
または農業委員会事務局へ

TEL26-5767

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

鳥海山と月山、二つの大きな山に囲まれ、真ん中には大きな最上川が流れて肥沃な土が育まれた庄内平野。山からの雪解け水、朝夕の寒暖の差が野菜の味をぎゅっと凝縮させる。東北一を誇る夏の日照時間の長さ、豊富な水、平らな土地による、おいしいお米。浜からは百種類以上の新鮮な魚たちが水揚げされる。このような恵まれた環境だけではなく、生産者の方たちが一生懸命で勉強熱心な事もおいしい食材が出来る要素である。

我々料理人にとって、ここ庄内はこの上もない素晴らしい所である。このぜいたくなまでの食材、おいしさのありがたさをこの土地に住んでいる方たちはあまり気付かずにいる。故郷を離れてみて、初めて生まれ育った庄内の味を懐かしむのである。

私は、「食の都庄内」親善大使の仕事の一つとして大都市の料理人たちに庄内の食材を紹介しているが、実際に食べてもらうと、その味の深さに皆が驚き、私自身が地元食材の素晴らしさを再認識する。



車海老と帆立貝のクリームカレー風味・ナスのグラタン・バターライス

車海老と帆立貝のクリームカレー風味(4人分)

- ・活車海老…4本 ・帆立貝…4ヶ ・白ワイン…50cc+30cc
- ・サラダオイル…大さじ1杯 ・玉葱…50g
- ・カレー粉…コーヒースプーン1杯 ・生クリーム…150cc
- ・バター…10g+10g ・塩・コショウ

作り方

- ① 車海老は殻をむき、背わたをぬいておく。塩・コショウする。
- ② 帆立貝は身の部分だけ使用。塩・コショウする。
- ③ ソテーパンにバター 10gをいれ、みじん切りした玉葱を弱火で炒める。できたら1/2量は取り出す。
- ④ ③のナベにカレー粉と白ワインを入れ少し煮つめ、生クリームを入れ少し煮る。
- ⑤ フライパンにサラダオイルを入れ、車海老と帆立貝を入れソテーする。
- ⑥ 両面が色づいてきたら白ワインを入れ少し煮る。
- ⑦ ⑥を④のナベに入れ少しコトコト煮てからバターを加え味を調える。

※ナスのグラタン・バターライスのレシピは酒田市ホームページ(農業委員会)をご覧ください。

さて、酒田の夏というと、色々な魚に混じって夏イカ、岩ガキ、車海老、アワビ、サザエ、パイ貝といった物が出てまいります。また、枝豆、パプリカ、ズッキーニ、ナス、トマト、キュウリなどの旬の物が思い浮かびます。

私が、朝、市場に行くとすぐに目に付くのが、酒田の夏の短い間にしか味わえない活車海老である。それも百グラムもある大きい車海老、見ただけで立派で豪華な食材である。この食材をどのように料理したら、その物本来の味を引き出すことができるのか。生きている車海老は、生で食べてもとてもおいしい。今回は、さっと火を通してクリーム煮にしてみよう。野菜は、今が旬の野菜をふんだんに使ったラタトゥイユをナスにつめ込んでグラタンにしてみました。家庭では、ブラックタイガー(無頭エビ)でも味わうことができます。



～農業者年金のメリット～

- 少子・高齢時代に強い積立方式の年金!
 - 終身年金で80歳までの保証付き!
 - 支払った保険料は全額社会保険料控除!
 - 手厚い政策支援!保険料に国庫補助も!
- ～農業者の方なら広くご加入いただけます～

兼業農家として三六年農業に従事してきましたが、大規模化云々よりも、先祖から受け継いだ農地と景観を次世代に繋いでいければと願っています。

(六)

春、強風で育苗用のビニールハウスが倒壊、「なじよすで」と一瞬頭を抱えたものの、「やるしかね」は自明の理。農協の資料担当者とは何度連絡をとり合ったか。例年種蒔きに応援してくれる家族と親せきの手を借り、種蒔きと片付けの同時進行、友人たちの知恵と人手の支援を得てビニールハウスが完成。苗が並んだ時のホッとした気持ちは何とも言えず、「持つべきものは…」まさに協同の精神がなければ成り立たない農業の魅力です。

編集後記

