



# 庄内の 冬じきたく

10月の終わり、稲刈りを終えた米どころでは  
おもちの準備がはじまっていました。  
庄内平野の南部に位置する  
庄内協同ファーム（山形県鶴岡市）へ、  
冬のおいしさを訪ねます。



丸い姿が愛らしい庄内地方のもち。  
庄内協同ファームでは、「餅は餅屋」の域を超え、もちの原料となる米作りから一貫して手掛けています。きなこもちのきなこも自家栽培の大豆から。



刈田の中に二番穂が出た青い田が混じる10月の庄内平野。平野一面に田んぼが広がっています。



夏にシベリアで繁殖し、秋に日本に渡ってくるコハクチョウ。灰色がかっているのが幼鳥です。

# 食を つなぐ

## 東北唯一の 丸もち文化圏

田んぼの中の一本道をひた走り、田園風景に目が慣れてくるころ、そこかしこに白い鳥が飛来していることに気がきます。

鳥の名はコハクチョウ。

10月ごろに大陸から南下して、ここ庄内で越冬する白鳥の一種です。朝、クウクウと甲高い声で鳴きながら田んぼに降り立ち、何をしているのかと見ていると、稲刈りでこぼれた落穂を啄んでいるのです。夕暮れどきには編隊を組んで悠々と、羽を休める池へと帰っていききました。この光景は庄内の冬の風物詩。白鳥が渡ってくる時季になると、庄内協同ファームには、鶴岡、三川、庄内、

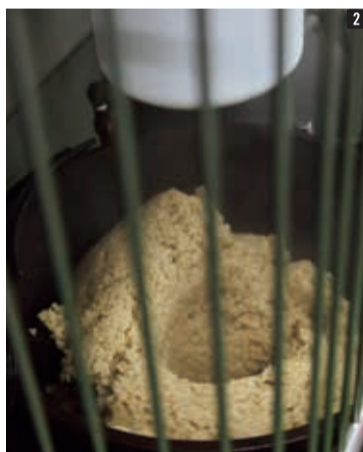
酒田2市2町の生産者のもち米が集まり、もち作りが忙しくなります。白鳥も人も、冬の準備です。さて、もちの分布図を広げると、庄内地方は県内でぽつんと1カ所「丸もち」文化圏。お雑煮のもちは、東は角もちを焼き、西は丸もちを煮るとされ、山形は東のはずですが。「このあたりでは、もちといえば丸。自分もつきたてを手で丸めるのを見て育ったので、おもちは丸いものと思っていました」。庄内協同ファームの代表理事で米の生産者でもあり、農家レストランも営む小野寺紀允さん(43歳)が話します。「庄内地方は北前船によって西日本との交易が盛んだった歴史があって、東日本なのに丸もちなんです。山に隔てられた県の内陸部より海の方が近い感覚かもしれませんね」

東西の文化が混じり合って、丸もちを焼くお雑煮が庄内流だと話します。また、ずいきの芋がらや岩海苔が入るのも、山、海、里の恵みが集まるこの土地ならではの。庄内協同ファームおなじみの丸もちは、郷土のもちの姿なのです。

## このもち米でしか 出せない味

私たちが訪ねた日の朝、庄内協同ファームの「餅つき室」では、もち米の玄米が蒸し上がったところでした。蒸し米は8・5kgずつもちつき機に投入しますが、もちになっても8・5kgのまま。一般には加水したり米粉を混ぜたりするところもあるなか、庄内協同ファームでは、何も足さないため、重さも変わりません。また、攪拌するのではなく、杵つきの要領で叩くため、繊維が切れずにやわらかく、「とろけてもおコシがある」と評判の弾力が生まれます。さらに、原料のもち米は貴重な在来品種、でわのもち。「自分でいうのもおかしいのですが、庄内協同ファームのおもちっておいしいですよね」。まぶしい笑顔で「自画自賛」と笑う小野寺さん。「でわのものは庄内地方でずっと作り続けられてきたもち米です。粒も小さいし、天候に敏感で、収量(面積当たりの収穫量)も低い。農家としては作りにくいんです。でも、あくまでも味を大切にしたい。きめ細かくてなめらかで、この味はこのもち米でしか出せないんです」

3〜9 つきたてのひとかたまりは8.5kg。丸もちにするものは成形機へ。角もちには手で番重におさめてのぼしていきます。もちつき機から移す際、空気が入らないようていねいにまとめる姿は、匠の職人芸。10 成形後の丸もち。冷蔵庫で1日寝かせてから包装工程へ。



2 ベったんべったんと音を響かせてもちつき中。生命力を感じる強いコシが生まれます。

1 もち米の玄米が蒸し上がりました。重さを量って蒸し布ごと、もちつき機へ運びます。





11 庄内協同ファームの生産者、右から佐藤清夫さん、代表の小野寺紀允さん、父の喜作さん、富樫俊悦さん、忠鉢徳弘さん。後ろに金峯山が見えます。12 原料は農業や化学肥料に頼らずに育てられたもち米「でわのもち」。例年10月ごろに新米に切り替わりますが、今年は原料不足で9月半ばから新米に。



13 14 収穫した温海かぶを洗浄したら大きいものは半分にカット。中は対照的なほどに純白でした。



行き届く自給の延長にある仕事、今も誠実に息づいています。「おもちの加工に取り組んでいったきっかけは、冬の仕事作りでもあったんです。冬場は東北の人間は仕事がないので、出稼ぎに行くのが当たり前だった。半年間家族といられないってどうなんだろうと。そのなかで消費者の要望もあり、自分たちで作った米でおもちをつけて販売することを考えたんです」

## 冬の食卓を彩る 赤かぶ漬け

鮮やかな深紅の温海かぶに包丁を入れると、まぶしいほどの真っ白な断面が現れました。庄内協同ファームが届けるもうひとつの冬の楽しみが、温海かぶで作る赤かぶ漬けです。栽培から漬物製造までを、生産者の佐藤清夫さんが手掛けていま

す。「枝豆の後作で栽培している」という畑は、月山と金峯山をのぞむ場所。8月下旬に播種してから2カ月弱がたち、間もなく収穫を迎えるところでした。

「いつまでも寒くならない年ばかりの紫色が薄いんだ。今年はこの何日かで温度が下がってきたから、だいぶ濃くなってきた」と佐藤さん。寒いと色が濃く、皮はかたくなり、ここ鶴岡と、気温の低い山間では、同じ温海かぶでも別物だそうです。

佐藤さんが作る赤かぶ漬けは、最初は塩だけで漬けて空気が入るよう何回か切り返し、水が上がってきたら、酢と砂糖を加えます。「家でもこういう漬け方だよ」と使うのは塩、酢、砂糖のみ。ひと口いただくときカリッとして甘酸っぱく、雪深い地で冬の暮らしをあたためてきた味わいに、心がほぐれていきます。

## はじめは5人の勉強会から

庄内協同ファームの誕生は1973年。前身となる学習組織「庄内農民レポート」からはじまりました。これは「農民の自立」を目指す機関紙の名称で、当時20代だった5人の農業後継者が中心となって作成したもの。その名前がグループ名となり、徐々に仲間が増えて、庄内協同ファームへと発展しました。現在生産者は39人。小野寺さんが創設の歩みを辿ります。

「当時減反政策がはじまって、自分の作りたいものが作れない、ましてやお米を作っちゃいけない。自由に価格も決められない。そんな時代に、先輩たちが、ただ反対するのではなく、まず知ろうと農業政策を学びはじめたんです」

同じ思いを持った仲間が集まり、「できるだけ国に頼らず、自分たちの農業で食べていこう」と決意。自分で育てた作物を加工し、共同購入の組織や生協団体などに直接販売を行う一貫した仕組みを築きました。「農業は作って終わりじゃない。食べてもらって、はじめて成り立つもの」と小野寺さんは語ります。

「我々は第二世代ですが、立ち上げ当初から食べ手に届けるころまで考えてきた先人たちがすごいと思います。農と食はひと続き。消費者と生産者という分け方ではなく、食べ手と作り手という気持ちで一緒に農業を育てていけたらと思います」

今、うるち米に続いてもち米の価格も高騰しています。けれども、米ももちも、日本の食の根っこ。食べることやめてしまえば、食文化も細ってしまうかもしれません。だからこそ、少しでも食べ支えることで、食の営みを守っていきたく思います。今年も年の瀬となりました。庄内協同ファームが届けるおいしさは、真正正銘、顔の見える食。新年の食卓で、安心のおいしさを囲んで過ごしましょう。

庄内地方伝統のコシとうまみ  
庄内の杵つき餅(白丸)

1619

庄内の杵つき玄米丸餅

1620

500g 1,400円(税込)



有機栽培のもち米を使った切りもち  
庄内の杵つき有機栽培白切り餅

1618

500g 1,570円(税込)

※来年3月頃までの取り扱い予定。



📦着日含め30日保証

在来作物の温海かぶを漬物に  
庄内鶴岡の赤かぶ漬け

1482

250g 840円(税込)

📦着日含め10日保証

※来年3月頃までの取り扱い予定。



📍庄内協同ファーム(山形県鶴岡市)

小野寺さんが「うちの母の味」とお雑煮を作ってくれました。醤油ベースのすまし仕立ての汁にごぼう、きのこ、人参などが具たくさんです。芋がらと岩海苔が入るのが庄内スタイル。



※同時配布の『カタログ大地を守る』と、お買い物サイト151号をあわせてご覧ください。

# ソーシャルレポート

## パレスチナの農地を守る「スマイルオリーブ基金」 パレスチナ産オリーブオイルの 産地ではいま

### 農地が破壊される日常

ガザ地区で始まったハマスとイスラエル軍の武力衝突は、2年後の今年10月に停戦合意がなされましたが、依然として予断を許さない状況が続いています。このような緊迫した情勢の中、大地を守る会が扱うオリーブオイルは、ヨルダン川西岸地区で生産されています。生産者団体であるUAWC(パレスチナ農業開発センター)によると、農民たちは厳しい現実の只中にいます。具体的には、イスラエル軍によるオリーブ畑の破壊、イスラエルからの入植者の増加と農民への暴力事件の頻発、畑を守るために命を落とす農民もいる、といった報告が寄せられています。このオリーブオイルは、単なる食品ではなく、困難な状況下で懸命に畑を守り、生きることを諦めないパレスチナ農民たちの生活と平和への願いが詰まっています。

### オリーブの苗木を植えよう

一度破壊された畑を放置しておく、その土地は「農地ではない」とはみなされ、イスラエル軍に没収されてしまう厳しい現実があります。パレスチナの農家は、この事態を防ぐため、オリーブの苗木を植え続けてきました。武力ではなく、植樹をすることで代々受け継いできた大切な畑と生活を守っています。



1 オリーブの苗木が育ち、収穫できるまであとわずか。2 オリーブの苗木のほか、野菜やハーブの苗も植えられています。3 野菜のタネは、一粒ずつ手で植えることも。

### スマイルオリーブ基金

パレスチナ産オリーブオイル1本ご購入につき、24円(購入いただいた方、販売元の株式会社オルター・トレード・ジャパン、大地を守る会が8円ずつ)が「スマイルオリーブ基金」に寄付されます。この基金は、現地の方々を支援するため、オリーブの苗木を送る取り組みです。

オリーブオイルのご購入が、土地を守ろうとする農民の強い意志を支える直接的な支援となります。みなさまの温かいご協力をお願いいたします。



エキストラバージンオリーブオイル  
(パレスチナ自治区産)

1652 46円/100g

450g 3,340円(税込)

⑤オルター・トレード・ジャパン(東京都新宿区)  
原産国/パレスチナ自治区

※1本につき24円を「スマイルオリーブ基金」として積み立て、パレスチナにオリーブの苗木を送ります。

## イベント

でんきを消して、スローな夜を。

### 100万人のキャンドルナイト2025冬至



「100万人のキャンドルナイト」は2003年に大地を守る会の呼びかけで始まり、今年23年目。夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してキャンドル灯りで過ごすことを提唱しています。家庭や職場で、家族や友人と、キャンドルの灯りのもと、自分自身やまわりのこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか。

#100万人のキャンドルナイト  
#でんきを消して、スローな夜を。

みなさまの  
キャンドルナイトの様子を  
ぜひSNSで  
発信してください。

詳細は100万人のキャンドルナイト2025冬至  
公式サイトをご覧ください。

<https://candle-night.tokyo/>

今年の冬至は12月22日(月)



キャンドルのやわらかな揺らぎは、日々の喧騒から心を解き放ち、静けさをもたらしてくれます。慌ただしさを忘れ、スローな時間を過ごしましょう！

### NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会  
WEBサイト内  
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



### 大地を守る会 [イベント情報]

イベントの  
お申し込みは  
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



### お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183  
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00  
お問い合わせフォーム●<https://takuwai.daichi-m.co.jp/support>  
E-mail●[support@takuwai.daichi-m.co.jp](mailto:support@takuwai.daichi-m.co.jp)

●『NEWS大地を守る』に掲載している  
取り組みは、主に大地を守る会の  
宅配サービスの年会費・利用料で  
運営されています。

### 注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuwai.daichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会  
DAICHI no MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513