

JAそでうら

主な取扱品目

メロン・あさつき・
フリーダムきゅうり・
庄内金時さつまいも

視察日：2011年9月30日

所在地：山形県酒田市

設立年月日：1948年7月22日

生産者数：618戸



佐藤部会長

松ヶ岡農場

主な取扱品目

庄内柿・桃
枝豆

視察日：2011年10月1日

所在地：山形県鶴岡市

設立年月日：1995年10月20日

生産者数：55戸



古野会長（左）とJAそでうら 佐藤部長

火山灰を活かした環境に優しい栽培方法

山形県の庄内地方南部、鶴岡市にある松ヶ岡農場は、明治維新の大変革で、旧庄内藩士が刀を鋏にかえ原生林を開墾し出来た農場です。現在、220haの面積を有し、55戸の農村集落で農業組合法人として形成されています。

『松ヶ岡の歴史と精神を大切にし、徳義（良心・正義）を本とし、農業を基本とした産業を興し、広く社会に貢献してゆこう』を理念とし、「安全で美味しく高品質、安定供給」を目指して生産に取り組んでいます。

特有の土壌（火山灰）を生かした栽培方法や、農業、化学肥料を減らした環境に優しい栽培方法を積極的に取り入れ、持続可能な農業を進めてきました。

特に土壌を選ぶ枝豆（だちや豆にあたる）は、この地方独特のものであり、植え付け時期をずらすことで収穫期間を長くとするといった工夫もしています。

ホクホクした濃厚な味わいは、くせになり、一つ一つ手作業で選別されたものからは、優しさも伝わってきます。

また、ここ松ヶ岡の庄内柿は、柿の渋を、焼酎を利用して抜くことで、まろやかな味と、とろりとした舌ざわりが絶妙となります。

松ヶ岡農場の商品の良さを理解し、選んで利用してもらえ、心からお届けしたい、そんな商品づくりを心掛けています。

一口メモ 火山灰の土壌

松ヶ岡農場の土壌は、黒ボク土と呼ばれる火山灰と腐植が長い時間をかけて形成されたもの。有機物が多く、通気性、排水性、保水性に優れているのが特徴です。

付加価値のある作物でブランド化

います。

今回視察したさつまいも畑も、普通のさつまいもだけではなく、種子島で育てられる安納芋のようなブランド芋を試作するなど研究に取り組んでいる生産者の畑でした。

また、他と違う付加価値のある物をつくる畑に積極的に取り組んでいます。特に、アスパラガスは、水はけの良い砂地の土壌を利用してハウス栽培をすることにより、大きく成長し、甘く柔らかいと高い評価を得ており、他とは違うアスパラガスとしてブランド化できました。

庄内特産の雪の中から掘り出した「あさつき」や、「庄内柿」もこの土地ならではの作物です。

『付加価値をわかって下さる人に利用してもらいたい』そんな気持ちを含めて、自信を持って自分たちの育てた農産物を送り出されています。

一口メモ

庄内柿発祥の地

庄内柿は、庄内藩に縁のある酒井調良氏が明治26年、そでうら地区に平核無柿を植栽したのが始まりです。それ以来、日本全国に広がっていきました。当時の樹は、樹齢100年以上になった現在でもそでうらの柿を見守っています。



あさつきは、古くからそでうら地域で種子を守り育ててきた貴重な野菜。雪の中から掘り出される冬の野菜です。



さつまいもの収穫体験をしました。さつまいもを折らないように掘り出します。



国指定史跡である松ヶ岡開墾場、松ヶ岡本陣を見学させていただきました。



間もなく収穫の庄内柿の様子です。このあと、渋抜き作業をして出荷されます。

参加理事の感想

砂地と昼夜温度差による糖度増と、きれいな地下水を利用した少量多品目栽培は、生産者により栽培する商品が違いますが、さらに美味しいものをつくりたいという意欲、商品に対する自信を感じました。

生産者より コープしがのみなさんへ

商品の出荷量は少なくても、味にこだわっています。そでうらの商品の味の良さをみていただきたいです。

参加理事の感想

大地からの恵みと、生産者のぬくもりを感じる産地でした。収穫できた作物は、この土地と、生産者の愛情が不可欠であり、決して手を抜くことなく、一生懸命に作っていたのを感じました。

生産者より コープしがのみなさんへ

安心・安全で美味しく食べていただけるよう、自分たちに出来ることは一生懸命にして、お届けしています。