

## 魚のつかみ取り

### ふじしま夏まつり

8月4日(日)第31回ふじしま夏祭りが開催され、鶴岡市藤島体育館北側のせせらぎ水路では、因幡堰土地改良区が主催した『魚のつかみ取り大会』が行われました。

当日は梅雨明けの晴天にも恵まれ、参加者800人を超す一大イベントとなりました。

900匹のイワナを5回にわけ放流した他、昨年に引き続き地元の方から提供のあった金魚300匹の放流もありました。また、幼児たちにはおもちゃのつかみ取りもありました。

大人から捕まえ方を教えてもらいながら、子供たちはヌルヌルの魚を楽しそうに捕まえていました。

来年も実施予定のため、参加または見学してはいかがでしょうか。



午前中はボランティアで掃除



午後 本番！

家根合メダカ保全池にて

8月19日(月)『知事のほのぼの訪問』として、知事が家根合地区メダカ保全池を訪れました。NPO家根合生態系保全活動センターの方々、地域の方々、ふれあいホーム家根合の子供たちとふれあいました。

知事のあいさつに続き、佐藤理事長がNPOの成り立ちから現在の活動内容について説明がありました。知事はメダカの水槽やメダカ米、純米酒を見ながら、興味深く聞き入っていました。

パネルによる活動内容の説明を受け、ふれあいホーム家根合の子供たちとメダカの観察を行った後に記念撮影をしました。



## 月山高原 ひまわり畑！

### ヒマワリ 今が見ごろ

鶴岡市羽黒町川代の『月山高原ひまわり畑』のヒマワリが、今見ごろを迎えています。

今年も100万本のヒマワリが太陽の光を浴び黄色く輝き、夏を彩っていました。

かつては放牧地でしたが、近年は耕作放棄地となっていた、この土地を何とか再生できないかと地元の農業生産法人「ハグロファーム」が約4.3畝を整備し今年で4年目となります。



突然変異？



幸せのスマイル君

売店もあるのでゆっくり休みながら、ひまわりの黄色のじゅうたんをお楽しみください。

## 花見会

### ～きれいな花で笑顔いっぱい～

8月28日(水)酒田市立鳥海小学校2年生と先生、農村環境保全指導員の池田和雄さんや地元の人たちが集まり、6月7日に植えた花たちを囲んで「花見会」を行いました。

花は7月の大雨にも負けず、すくすくと育ちきれいな花と甘～い蜜を实らせていました。

小学生たちは「きれいな花～いっぱいあって楽しい」など笑顔いっぱいで話していました。大人たちは「これ甘いんだよ」と花の蜜(サルビア)を美味しそうに口に運んでいました。

その後、コミュニティーセンターに移動し、花を管理していただいた地元の方々と交流会を行い、管理している中での苦労話や花に対する熱い気持ちをうかがいました。

最後に小学生から歌と踊りのプレゼント、そしてお礼の手紙を渡し花見会を終了しました。

きれいな花を咲かせるには大変な手間と労力がかかりますが、毎年この花見会を継続してほしいと思います。



※ 農村環境保全指導員とは活力ある農村地域を実現することを目的として、山形県内各市町村(旧市町村含む)から1名ずつ山形県が委嘱しています。

## 槇島ほうき

### ～ほうきびの刈り取り～

8月31日(土)と9月1日(日)、庄内町槇島(まぎしま)で、槇島ほうき手作りの会が主催する、ほうきびの刈り取りが行われました。これは「槇島ほうき応援プロジェクト」として、6月1日の定植に続くもので、2日間で約90人が参加しました。

作業は、朝6時開始。剪定ばさみで1本ずつ切り取り、葉を取り除きます。穂先を揃えて直径10cmほどに束ねたら茎を90cm残して切り、ビニールハウスに運んで乾かします。後は、2週間干した後に脱穀し、さらに1週間乾燥してほうきの材料となります。

作業の後は公民館に移動し、農家の自家製の夏野菜を使ったご飯をいただきながら交流会となりました。参加者がそれぞれ「槇島ほうき」との出会いや思い入れを語り、ほうきの作り手でもある栽培農家がそれに答える方法で進められ、皆さんの「槇島ほうき」への愛着がさらに深まったようです。

ちなみに、今年は3名が約5反で栽培しましたが、受粉期の7月に雨が多く、残念ながら作柄は良くないとのことでした。しかし、ミノほうきやストラップほうきなどの新商品があり、より多くの方に「槇島ほうき」を手にしてもらえるよう考えているそうです。



① 実の多い穂を選んで刈り取り



② 不要な葉を取る



③ 茎(ほうきの柄)の長さを揃える



④ 雨があたらないようにハウス内で乾燥



⑤ ほうき作りについて語る日下部会長



⑥ 夏野菜の手料理の品々

## 「飛島」

### いい汗かきました！

9月6日、7日にボランティア活動と職場研修のため飛島へ行ってきました。  
酒田港から定期船「とびしま」で75分かけて飛島へ。島民が優しく出迎えてくれました。

1日目、県営事業で造成した農道脇の泥上げ作業を行いました。  
この日は気持ちのいい秋晴れとなり、みんないい汗をかきながら泥上げをしました。  
予想以上にぎづく維持管理の大切さを実感しました。



飛島から鳥海山を望む



陸洞、謎のテキ穴



トビウオだしのラーメン



ボランティア開始



島民と一緒に



ボランティア活動風景

2日目は飛島で実施されている県営事業(勝浦地区急化砕科事業と飛島漁港の防波堤  
災害復旧工事)2地区の現場研修を行いました。  
どちらも島民の安全を守る大事な事業でした。作業員の方も事故には十分注意してがんばってほしいと思います。



現場研修



カフェスペース「しまかへ」にて

島民と話しをしたり、のんびりとした時間をすごしたり普段では味わえない良い体験が  
できました。食べ物もカフェ「しまかへ」やトビウオだしのラーメンなど美味しいものが  
沢山あり、本当に楽しく癒された2日間でした。

まだ行ったことがない人は是非一度足を運んでみてください。

## 稲刈り体験！

### 庄内各地で稲刈り開始

9月22日、収穫の秋、庄内各地では稲刈りが始まり、庄内平野の平野部の田んぼと山形の棚田20選に選ばれている棚田2ヶ所、計3ヶ所の稲刈りを体験してきました。

◇ 1つ目は、旧藤島にある因幡堰土地改良区が主催する稲刈り体験です。ここでは、庄内各地から子供たちが集まり5アールの田んぼで稲刈りを体験しました。その他にも趣向をこらしたイベントが盛りだくさんで楽しく参加させていただきました。



親子？で稲刈り体験



今話題の「塩」味の芋煮

◇ 2つ目は、日本海が一望できる旧温海にある暮坪の棚田です。(山形の棚田20選) 地元集落の子供たちとその父兄、総勢25名が稲刈りを体験しました。ここでは、すべて自然乾燥米として美味しいお米を作っています。残った藁は牛の敷き藁等として利用されているそうです。上方の東屋からの眺めは絶景です。



稲刈りと杭かけ作業



日本海が一望できる棚田

◇ 3つ目は、旧朝日村にある大網の棚田です。(山形の棚田20選) 3家族が協力して稲刈りをしています。ここでは、40アールの田んぼで自然乾燥米として美味しいお米を作っています。将来の『担い手』もがんばっています。藁は牛の敷き藁等として利用されているそうです。十王峠からの眺めは必見です。



将来の『担い手』もがんばっています



棚田の稲杭かけは必見

## トチの実拾い

### ～ 秋のおとずれ ～

秋を迎え、山里ではじめに収穫されるのがトチの実です。

トチの木は湿気を好み、沢の近くに生えていることが多い木です。沢の谷がロートのように落ちた実を集めるため、沢の中にはトチの実が多く落ちています。

収穫した後は虫出しのため3日間水に浸し、秋晴れを利用しカラカラになるまで干します。こうすると数年は貯蔵できます。やはり、トチの実にも豊作、不作の年がありますが、今年は開花期の6月に天気が良かったので豊作とのことです。



①淀みに溜まったトチの実



②トチノ木  
幹の直径は約50cm



③豊富な湧き水を利用し  
樽に浸けて虫だし



④通気を良くして天日干し  
夜はブルーシートを被せる



## 稲刈り体験！ 第2弾

### ～秋晴れのなか越沢の棚田で～

9月28日(土)、山形の棚田20選に選ばれている旧温海の越沢の棚田で地元小・中学生14名と父兄15名の計29名で稲刈り体験を行いました。

この日は20アールの田んぼまで、父兄から子供たちへ稲の刈り方・束ね方を伝授し、未来の担い手たちは農業に対して少しでも興味を持ってくれることを期待しています。

この棚田はきれいな郷清水の湧水を使用しており今年も美味しいお米がたくさん出来たそうです。また、訪れる人がゆっくり満喫してもらうために、今年の夏、高台に東屋を作りました。是非一度立ち寄ってみてください。



## 稲刈り体験！ 第3弾

### 『めだか水田』で手刈り作業

家根合地区の水田において、NPO家根合生態系保全活動センター企画の『めだかの里米稲刈り体験』に参加してきました。

余目第一小学校では、5年生が学校田において種まき作業から収穫まで(除草なども手作業で実施)の体験を実施しています。

子ども達は、1年前の体験を思い出しながら、楽しく作業をしていました。

#### ◇子ども達の感想

- ・遊んでしまったけれど、杭掛けを初めて覚えることができた。
- ・5年生の時とは違って、結べるようになった。
- ・稲“からがき”を教えてもらってできるようになったので楽しかった。
- ・去年よりたくさんやれてよかった。

農村計画課からも“生きもの図鑑(トンボ編)”を50部プレゼントしました。  
今後もNPOの活動に支援していきます。



## 荒沢ダム

### 水管理について学んだ

10月7日に職場研修のため荒沢ダムに行ってきました。  
荒沢ダムは、旧朝日村を流れる一級河川赤川の上流、荒沢地区に位置し、洪水調節・農業用水の確保・発電を目的とした多目的ダムです。

ここは農業をする上で大切な用水源となるダムの一つとなっており、水管理の方法や維持管理のことについて学んできました。



①荒沢ダムの概要及び管理説明



②研修風景



③倉沢発電所管理棟



④荒沢ダム監査路内



⑤放水管操作室



⑥集合写真

## 升田カブ

### ～在来野菜を守り育てる～

升田カブは、酒田市升田地区で作られている在来作物です。かつては山林伐採後の焼き畑で盛んに作られ、兔汁などとして食べていたそうですが、最近では数軒の農家が畑で自家用に栽培するだけになっていました。

今年から、升田地区の農家を中心に「酒田市八幡地域の在来野菜を守り育てる会」が結成され、新しいレシピや加工品を試しながら生産と販売を増やそうという取り組みがはじまりました。

今年は5軒の農家が栽培しており、お盆過ぎに種まきをして、収穫の最盛期は11月の上旬となる見込みです。

新しいレシピは、10月27日(日)に開催される酒田市農林水産まつり(中町)、やわた産業まつり(八幡タウンセンター)で試食できますので、ぜひ足を運んで下さい。

升田カブは葉と茎も美味しく、生では少し辛味があります。購入する際は茎と葉が付いているものをお勧めします。

販売は産直「ららら」(升田)と「たわわ」(法蓮寺)で予定しています。



①升田カブ



②生育の様子



③畦畔の化糞料を利用



④高菜の混ぜご飯風



⑤浅漬け

## 白鳥の飛来

### 冬を連れてやって来た

台風一過の稲刈りが終わった田んぼで落穂を啄んでいます。  
アップで撮影しようと近づいたら、警戒されたのか、飛び立ってしまいました。  
ゴメンナサイ。



(10月17日撮影)

## 酒田市農林水産まつり

### 農産物に感謝

10月27日(日)酒田市農林水産まつりに行ってきました。  
この日は、雨が降ったり止んだりとバツとしない天気でしたが、各ブースをのぞいて見ると  
沢山の人が集まり大盛況のようでした。

最上川下流右岸地区管理体制推進協議会展示会場では、施設の多面的機能のPRを  
したり、田んぼクイズをして楽しそうでした。

飲食・物販エリアではロングのり巻き作りを体験しました。力を合わせ丁寧に巻き大成功。  
最後はみんなで試食しました。美味しかったです。

毎年行われていますので、今年行けなかった人は来年ぜひ行ってみてください。



①展示ブース



②飲食・物販エリア



③飲食・物販エリア(ロングのり巻き作り)



④森とみどりのエリア

## わら細工

### 伝統の技を継承

11月3日に、水土里ネットいなばの主催で、田んぼの学校「収穫感謝祭」が行われました。

鶴岡市添川の農村環境改善センターに、庄内一円からの一般参加者や国の事業所職員、さらに遠くは東京から、総勢40名以上の老若男女が集まり、春の田植えから稲刈りを経て、最後のイベントとしてわら細工を体験し、郷土料理をいただきました。

鶴岡市藤島地域でわら細工を継承している団体の方々から指導を受けて、おめでたい「鶴」と「亀」をわら細工に取り組みました。

ほとんどの人が初体験で、細かい作業に四苦八苦しなから、わらを編んだり縄をなったりして、2時間かけてようやく完成しました。その出来栄はさまざまでしたが、自らの手で作りあげた満足感でいっぱいのような様子でした。昼には郷土料理「べろべろもち汁」と新米ののり巻きをおいしくいただきました。



①親子で「亀」を作ってます



②こんなに長く出来たよ



③わら細工は楽しい



④お昼は「べろべろもち汁」

## めだか米のPR

### 「メダカ」をシンボルとした環境保全活動

11月7日、「メダカ」をシンボルとした環境保全活動の一環として、庄内町家根合地区が東京都内で「めだか米」の販売と保全活動のPRを行いました。

「めだか米」はメダカが棲む田んぼで作った“はえぬぎ”であることや、庄内町家根合地区の子どもたちと大人が一緒になって、メダカの保全活動を実施していること、1匹のメダカが500匹に増えることなどを説明し、買い物客から関心を持ってもらいました。

生産者の顔が見えるということで、安心して「めだか米」を買い求めていました。



庄内弁の説明に聞き入るお客さん



お孫さん宛に2袋発送したお客さん



めだか米の試食に「おいしいお米ね！」



嬉しそうにメダカを連れて帰った男の子



## 庄内あさひ新そばまつり

### 旬の味覚を堪能！

11月10日、鶴岡市朝日で開催された新そばまつりに行って来ました。  
おいしい新そばを味わえるだけでなく、そば打ち体験やダーツ抽選会、そば打ち職人による実演、新そばスタンプラリーなどのイベントも開催されました。

雨が降っている中でも大盛況で、11:00～12:00のピーク時には、入場してからそばを食すまで40分～50分待つほどの行列でした。

皆さん寒い中並んで待っていたので、暖かいなめこそばと天ぷら(天なめこセット)の注文が多く見られました。

「つるおか新そばまつり」の最終イベントとしてとても賑わいました。

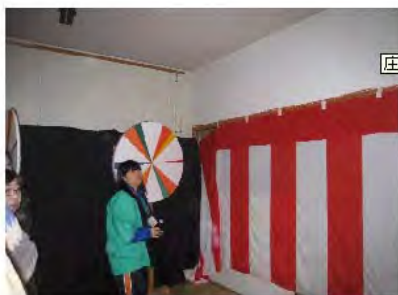
毎年開催されているので、「今年行けなかった」「もう一度行きたい」と思う方は、是非また来年参加してみてください。



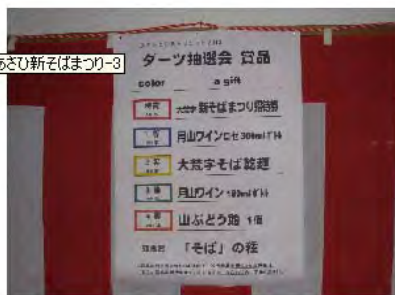
①-1 雨の中でも大盛況



①-2 中に入ってもすぐにはありつけません



①-3 並んでる間はダーツに挑戦



①-4 招待券はなかなか当たらない



②-1 ようやく会場へ



②-2 ここでセット内容を注文



②-3 天ざるセット



②-4 おいしい！

## 平田の「赤ねぎ」

### ～トロリとした甘みがクセになる～

今、「赤ねぎ」の集荷作業が最盛期を向かえています。

酒田市(旧平田町)で栽培されてきた伝統野菜です。この赤ねぎは栽培が難しく収穫までに手間がかかることから市場にあまり出回っていませんでしたが、近年平田赤ねぎ生産組合により栽培技術の改良や水田畑地化事業により収量が増加しています。

生で食せば辛さが際立ち、火を通すとトロリとした口当たりの良い甘味に変わりとても美味しくいただけます。是非ご賞味ください。



①平田「赤ねぎ」



②平田「赤ねぎ」



③赤ねぎの集荷作業状況



④平田「赤ねぎ」



⑤袋詰め状況



⑥箱詰め状況



⑦支庁長による赤ねぎの箱詰め状況視察



⑧支庁長による赤ねぎの作付け状況視察

## そば打ち体験！

### 鳥海南麓そばを試食

11月30日(土)、酒田市(旧平田町)山谷公民館へ、そば打ち体験に行ってきました。

農村環境保全指導員の活動のいっかんとして、鳥海南麓そば栽培グループで育てたそばを使用したそば打ちと、試食による交流会が行われました。



鳥海南麓そばグループでは毎年「そばオーナー」を募集しております。  
種まきから刈り取り、試食ができますので、ぜひオーナーとなって参加してみてください。

## 大根干し

### 庄内砂丘 冬の風物詩～のれん干し大根～

冬が近くなると、庄内砂丘の畑では、収穫されたたくさんの大根がのれんのように干されます。大根は干すことによって水分が抜け、糖分が凝縮し、甘み、うまみ、風味が増します。また、ここでは日本海からの厳しく冷たい風が吹き付けるため、上質で甘い干し大根に仕上がります。長期保存に適し、冬の食卓ではかかせない食材となっています。

ぜひ、庄内の美味しい大根を食べてみてください。



のれんのように干された大根



松の木の上に吊るされた大根

# 虹

## 一瞬の感動

12月2日(月)、今日は朝から雨が降っていてスッキリしない時間を過ごしていたら、雲の間から日差しが降り注ぎ、キレイな2つの虹が現れたので撮ってみました。  
みなさんにお届けします。



庄内総合支庁から鳥海山を望む

このような2重の虹が出たとき、内側を主虹、外側を副虹といいます。  
虹の色が逆になっているのが特徴です。

---

## 新年祈禱

---

### 羽黒山山伏による祈禱

---

あけましておめでとうございます。

本年も「N.N.REIKO」を通じて、みなさんにたくさんの『旬』情報をお届けしていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

1月7日、本課において1年の無事を願い、羽黒山山伏による新年の祈禱が行われました。



午年は“馬九行久(すべてが、久しく、上手く往く)”と言われております。  
2014年の午年も、みなさんにとって飛躍の年となりますように・・・。

## 庄内農林水産加工フェア

### 食材を生かしてよりの一層おいしく…

1月18日、19日にAコープみどり店、ふじしま店において、庄内農林水産加工フェアが行われました。

農家の方々が丹精込めて育てた野菜で作った漬け物や、米粉で作ったうどんなどたくさんの加工食品が売られていました。

どれも美味しいものばかりで、品切れになる商品もありました。

今回行けなかった方は、是非また次の機会に行ってみてください。



## 広報大賞

### 「メダカ SOS救出作戦」で優秀賞受賞！

全国農業農村振興技術連盟主催の広報大賞に「メダカ SOS」を応募したところ、見事に『広報大賞優秀賞』を受賞しました。



ほ場整備事業をけいきに、メダカに配慮した保全活動を行い、併せてメダカを題材とした環境教育を行っていることが評価されました。

今年で14年目を迎え、継続は力、今までの実績を基にして、新しい情報を地域内外に発信していきたいと思ひます。

「めだかの里米」や「メダカライス純米酒」も販売しておりますので、是非ご賞味ください。



## 地域の「たから」を守る

### 庄内ブロック農村環境保全推進研修会

2月25日(火)、庄内総合支庁講堂において、平成25年度庄内ブロック農村環境保全推進研修会を開催しました。

庄内管内の農村環境保全指導員の方々、中山間直接支払制度、農地・水保全管理交付金、やまがたの棚田20選に認定されているの方々、行政関係者など総勢170名の方に参加していただきました。



基調講演では庄内映画村協会の宇生社長から「庄内の風土と映画」と題して講演していただいた後、「越沢自治会の共同取組み」と題して活動紹介をいただきました。

その後、第3部として指導員の方々の活動報告も行いました。



## つるし飾り

### 酒田の「傘福」

きれいな傘福などの作品がところせましと展示しています。

時代の流れとともに消えつつあった「傘福」を酒田商工会議所女性会が平成17年度に復活させて、今回で9回目の開催です。



山王くらの「港町酒田の傘福」は4月3日まで公開しています。

様々な願いが込められた、たくさんのつるし飾り。

ひとつひとつのモチーフを見て、これにはどんな由来があるのかと考えながら見るのも楽しいと思います。

みなさん、足を運んでみてはいかがでしょうか？

#### ◆江戸時代より伝わる「つるし飾り」。

女の子が生まれて初節句のお祝いに、親戚縁者が子どもの健やかな成長、無病息災を祈願するために生まれたこの文化は、宮廷、武家、町人へと広がったものと言われています。

山形・酒田の「傘福」は、伊豆・稲取の「雛のつるし飾り」、福岡・柳川の「さげもん」と並んで「日本三大つるし飾り」のひとつです。

## 升田かぶ2

### 栽培報告検討会！

今年度の升田かぶの栽培を振り返る報告検討会が、八幡タウンセンターで開催されました。

「升田かぶ」は、酒田市八幡地域升田地区で受け継がれてきた在来野菜です。

検討会では栽培方法だけでなく、本来の升田かぶはどういうものなのかについても意見交換があり、今後は形状から選別していき、味の良いかぶを作っていくことになりました。

かぶは冬、雪の中に藁で囲んで保管しておくこと、10月の収穫時には強かった辛味が甘味に変わり、また違った味わいとなります。

この時期、升田地区では味噌汁として食べる人が多いようですが、試食会では混ぜご飯、漬物、昔よく食べていた「うさぎ汁」が出されました。

うさぎ汁に「升田かぶ」は欠かせなかったそうで、煮込んでも型崩れせず旨味をたっぷり吸って、「升田かぶ」の特質を最も良く示していると思いました。



① 報告検討会



② 雪中で保管したかぶ



③ 試食

(上)うさぎ汁

(左)葉の混ぜご飯、浅漬け

(右)味噌汁



④ うさぎ汁は“どんがら汁”で食べます

## 小水力発電 in 月光川

### クルピカ!?

月光川土地改良区では、平成26年から本格的に地域用水環境整備事業(小水力発電)にとりかかる予定としており、その前段として地域の方々に知ってもらうため、3月7日(金)遊佐町立遊佐小学校前の水路に区管内で第1号となる『小水力発電装置』を設置しました。



<設置状況>



<スムーズに回っています>



<全景状況>



<未来を照らす点灯式>

再生可能エネルギーは地域温暖化の原因となる二酸化炭素をほとんど排出していない、地球にやさしい資源です。

小学生たちからこの装置の愛称を募り、「クルピカ」と名付けました。

子どもたちが再生可能エネルギーを知るためのよい学習教材であり、学ぼうとする意欲のきっかけになればと思います。

## 新酒のお披露目会

### メダカライス純米酒

3月17日(金)、庄内町にある酒造会社・佐藤佐治右衛門(やまと桜)にて「メダカライス純米酒」の新酒のお披露目会が行われました。  
酒造りは今年で8年目を迎え、関係者約30人が参加しました。



①佐藤社長あいさつ



②NPO法人 佐藤理事長あいさつ

佐藤社長、佐藤杜氏から「粒の大きさや堅さは申し分なかったが、醸造蔵の室温が例年より高く、発酵状態を管理するのがとても大変だった」という今年の仕込み状況についてのお話がありました。

毎年同じお酒を造るのは熟練のなせる技です。

お披露目されたお酒は火入れ前の原酒で、精米歩合65%、アルコール度数15.6%とのことでした。



③いただきます



④乾杯！



⑤うわぁ～おいしい！！

香りが良くまろやかな口当たりで、一緒に出された郷土料理(粕汁)との相性もバッチリで、食が進み飲み過ぎてしまいました。

酒造会社 佐藤佐治右衛門をはじめ、町内の酒販売店で販売しておりますので、是非ご賞味ください。