

Pasaran

JA 鶴岡 コミュニティ広報誌「ぱさらん」

vol. 30

2021年11月発行

JA 鶴岡のマスコット「けさらんちゃん」のお友達「ぱさらんちゃん」が、皆様にもっといい話、お届けします。



農家と消費者をつなぐ食の拠点

MONTEARL もんとあ〜る

「もんとあ〜る」に
おいしい秋を見つけに行こう♪

実りの秋、食欲の秋です。白くて艶やかな新米、新鮮な野菜、みずみずしくて爽やかな果物。リニューアルオープン3周年を迎えたJA 鶴岡のファーマーズマーケット「もんとあ〜る」には、毎日鶴岡で生産された、旬の採れたて野菜や果物が数多く並びます。野菜や果物は新鮮さが一番！農家の皆さんが丹精込めて育てた作物が食べられる。それはとても幸せなことではないでしょうか。

日本の食料自給率はカロリーベースで37%。コロナ禍では、一部の国で食料の輸出を制限しました。国内で消費する食べ物は、できるだけ国内で生産する。そんな、「国産国産（こくしょうこくさん）」という考え方が、いま改めて注目されています。国産国産は、私たちや、未来の子どもたちの食の安全を守ることに繋がります。まずは地域の農産物を食べることで地域の農業をみんなで応援しましょう！！

※感染症対策を実施した上でインタビューを行っています。マスクは撮影時のみ外しています。

JA 鶴岡 ローン教育ローン

マイカーの夢を応援！

お子様の未来を応援！

2021-2022

最大引下げ後変動金利
年1.35%
+保証料率
【実施期間】2022年4月30日まで
好評受付中！

ネット
仮審査OK！

スマートフォン、タブレットからも仮審査できます！
お申込みはこちら

JAマイカーローンの商品概要

JA教育ローンの商品概要

ご利用
お申し込みの方

お申し込みの方

お借入金額

お借入期間

お返済方法

担保・保証人

保証機関・保証料

「JA」とお取引はこれからというお客さまもお気軽にお問い合わせください。（ご利用に際しては、組合員加入のための出資が必要となります。）

■本 店（☎22-3260） ■大泉支所（☎22-2460） ■上郷支所（☎35-2155） ■西郷支所（☎76-2331）
■南 支 所（☎29-9960） ■北 支 所（☎29-0433） ■大田支所（☎33-3345）

JA 鶴岡

令和3年産「鶴岡産米消費拡大運動」

JA 鶴岡 ファーマーズマーケット もんとあ〜る

毎年大人気！！
★いつでも精米して！
★5キロ単位で受取れる！
★精米代込み価格！

数量限定なし
通常8,100円のところ
はえぬき 7,600円
玄米30キロコース

800袋限定／お一人様5袋まで
通常11,400円のところ
つや姫 10,700円
玄米30キロコース

予約期間 10/23（土）～11/25（木）
引き出し期間 12/1（水）～翌年6/30（木）

詳しくはもんとあ〜る各店までお問合せください。

もんとあ〜るは市内に3店舗

駅前店
鶴岡市日吉町3-3
TEL 0235-22-0202
営業時間 9:30～18:00

のぞみ店
鶴岡市のぞみ町8-52
TEL 0235-35-1477
営業時間 9:30～18:00

白山店
鶴岡市白山西野191-2
TEL 0235-25-6665
営業時間 9:00～18:00

●定休日は毎月第2水曜日（7・8月は無休） ●1月～3月の営業時間は9:30～17:30（3店舗共）

JAカードで お得にお買い物

三菱UFJニコスのJAカード（クレジットカード）を
もんとあ〜るで使用すると、
ご請求時に 割引になります！

5%

※対象期間：2022年3月31日まで

読者プレゼント

10名様に「もんとあ〜る」で使える「JA 鶴岡お買物券1000円」をプレゼント！ハガキまたはメールに①郵便番号②住所③氏名（ふりがな）④年齢⑤電話番号⑥紙面の感想や生産者への応援メッセージなどをご記入の上、次のあて先にお送りください。

応募締切／12月15日（水）（当日消印有効）

【あて先】
〒997-8558 鶴岡市日吉町3-1
JA 鶴岡「ぱさらん」係
メール：kesaran@ja-tsuruoka.or.jp
メールアドレスQRコード▼

※当選者の発表は商品の発送をもって
かえさせていただきます。
※個人情報厳重に管理し、賞品の発
送以外の目的では使用しません。

LINEで友だち登録 お得な情報を配信中！

HP: <https://montearl.com/>
Twitter・Facebook・LINEでも
お得な情報を配信中！

鶴岡にはたくさん
おいしいものがあるということを知って
もらえるよう、挑戦していきたい。

工藤丈也さん(46) 稲生

営農年数 3年／栽培品目 ブドウ29a、
モモ24a、リンゴ18a、西洋梨4a、枝豆10a
加工品 リンゴジュース



ブドウは定植3年目にして初出荷。糖度も十分です！

Q 就農のきっかけ

幼少期に家族旅行などで長野や山梨の農産物に触れ、おいしさや楽しさを実感。車を運転するようになってからは、観光農園や直売所巡りが好きで、全国各地に足を運んでいました。食べるだけでは飽き足らず自宅でブルーベリーを鉢で栽培するなど、果樹栽培への興味が年々高まっていたところ、テレビで新規就農や6次産業化等が取り上げられた番組を見て自分もやってみたい、と思い就農しました。

Q こだわりや心掛けていること

安心して食べられるようにきちんとした栽培方法で作ることや、収穫は自分や家族が食べておいしくなってから行うこと。果物は特別な時のご褒美や贈り物になるので、大切に扱うことです。



※1 大きくて味のよい果実を生産するために、結実した果実の一部を幼果のうちに間引くこと。
※2 ブドウの粒が小さいうちに、成長した形を想定し間引くこと。

顔の見える農産物を 地域の皆さまに

皆さまのお住まいの近くでは、
生産者によって季節ごとの旬の農産物が作られています。
地域で生産した旬のものを、
地域の皆さまにたくさん消費していただくこと。
それが地域に根ざした生産者の思いです。
お二人の生産者に、農業に対する思いをお聞きました。

太 陽の日差しが差し込むブドウ畑で、たわわに実ったシャインマスカットやピオーネが輝いています。10歳で埼玉に引っ越した工藤さんは、東京の自動車メーカーの勤務を経て、32歳の時に鶴岡にUターン。サラリーマンとして働いていましたが、ずっと興味があった果樹栽培をやるために40歳の時に一念発起。先進農家研修、農林大学校支援研修を経て、現在は専業でブドウ、モモ、リンゴを中心に栽培しています。

生産者名は
名前より覚えやすい
と思い屋号の
「クドウファーム」
として出荷



Q 苦労していること

リンゴやモモの摘果(※1)や、ブドウの摘粒(※2)は根気がいりますし、天候が違っただけで計画していた作業ができないことがあり、臨機応変に対応しなければいけないことです。

Q うれしいこと

計画通りに作業できた時や、大事に育てた作物が収穫できるようになった時はうれしいです。消費者の方から「おいしい」「色や形がきれいだ」と褒めていただいた時はやりがいを感じます。

Q 農業の魅力

良いものが収穫でき、それが手入れをした結果だとわかった時に、努力が報われたと感じられることです。また、業務上色々な課題もあるため、解決しながら進めていけるところが魅力だと思います。

Q 今後の目標

成園(もう2～3年位)になるまでの間、栽培技術の向上に努め、安定生産や販売ができるようにしたい。消費者から選ばれる商品を作りたい。長期的には、法人化など後継者対策、技術の蓄積、伝承を行うことも大切だと思います。農業や関連した分野で、挑戦したいことはたくさんあります。

鶴岡にはたくさんおいしいものがあるということを知ってもらえるように挑戦していきたいですね。

Q 消費者に向けてのメッセージ

果樹は一年に一回の収穫ですが、年中、次の成長や来年のことを意識して、丹精込めて作っています。産直出荷では、流通が入らない分できる限り熟したものを出荷するように心掛けています。新鮮で完熟した果物を味わってください！

リンゴの
出荷はこれからが
本番。太陽光を
しっかり当てて
育てます。



工藤さん
おすすめの食べ方
そのまま食べても
もちろんおいしいけれど
ぜひ作ってみて！

リンゴの コンポート

砂糖、レモン汁(お好みで
白ワイン、シナモン)で煮ます。
そのまま食べても、パンにはさんでも、
ヨーグルトなどに入れてもあいます。
市販の冷凍パイシートで作るアップル
パイもおすすめ。一度にたくさん作り、
小分けにして冷凍保存もできますよ。



雨 上がり、色鮮やかなピンク色の「食用菊」が一面に美しく広がります。農家に生まれもともと稲作に関心があった菅原さん。24歳の時、婿として実家が農家の奥様との結婚を機に就農。20代の頃は山形県鶴岡農業改良普及所で農業を学びながら兼業農家として、家族で稲作と畑作、畜産を営んでいました。64歳で定年後は6次産業化にも挑戦。現在はご夫婦で多品目栽培に取り組みながら、漬物も販売しています。



収穫した
食用菊を袋詰め
して産直に
並べます

Q 農業を長く続ける秘訣

農業は晴耕雨読だと思っていましたが、実際はやることが多く大変さを実感。周りの人に助けられて今があります。長く続けるには楽しく、無理をしないことも大切ですね。

Q こだわりや心掛けていること

農業をあまり使わず、安心・安全な生産に心掛けています。虫食いもあるけど、大根葉に「ぶさいく」と名付けて売るなど、規格外品の売り方も工夫しています。

6次産業化で漬物も販売

ナスやキュウリ、赤カブなどの漬物を販売しています。オリジナルのロゴマークには、屋号の「じんべい」と金峰山をモチーフにしたイラストを掲載。菅原さん自ら商品をイメージしてつけた名前も素敵☆

赤カブ漬には
「初恋」♡



Q 苦労や喜び

特に苦労は感じず、楽しく農業をしています。植物の生長を見ていると、心が安らぎますね。あとは商品が売れるとやっぱりうれしいです。

Q やりがいを感じる点

いいものが作れた時と、商品が売れた時です。生産者名で売るので、産直は個性を売る場だと思う。生産者同士、情報交換しながら、一緒に頑張れる仲間がいることは心強いですね。

Q 楽しみ

息子と娘が東京で居酒屋「じんべい」(ミシュランガイド東京に選ばれたこともあるそう!)を営み、つや姫や漬物、枝豆を送っていますが、年2回食べに行くことが楽しみです。コロナが落ち着いたら遊びに行きたいですね。

Q 農業の魅力

自分の好きなものを作付けできることです。漬物も自分が作りたいものを作っています。

アジサイやダリアは
水に浮かべて
飾ってもきれい！



菅原正治さん(72) 勝福寺

営農年数 48年／栽培品目 米(つや姫・コシヒカリ・はえぬぎ)303a、枝豆30a、野菜(ホウレンソウ、食用菊、ダイコンなど)64a、ダリア、アジサイ、漬物(赤カブ、ナス、キュウリなど)

未来を担う
若い農家には
頑張ってもらいたい！



金峰山を背景に、収穫間近の稲穂を確認する菅原さん。

妻と同じ仕事ができること、自然とふれあえることもいいところです。

Q 今後の目標

地域の先輩達も頑張っているのでも80歳くらいまでは頑張りたい。漬物にユニークな名前を付けてみたい。生き方の目標は「こざいりで、けげしくて(賢い)、めんこい年寄りになりたいの～」とおちゃめな笑顔で話す菅原さん。

Q 消費者に向けてのメッセージ

安全を第一に生産し、自分が食べておいしいものを出荷しています。野菜も漬物も、まずはぜひ食べてみてください！

菅原さん
おすすめの食べ方
赤カブ漬をチャーハンに
入れると、色や
歯ざわりもよく、
おいしいですよ！

