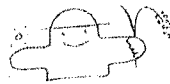


除草剤を使わない

庄内協同ファーム



～農を育み、食を伝える～

お届けするのは「あたりまえの美味しさ」

- ・紙マルチ田植え
 - ・アウガモ農法
- 有機栽培
減農薬栽培(約8割減)

山形県庄内平野で稲作を中心に農業を営んでいる組合員40名(世帯数26)のグループ。

8つの作物部会「米」「枝豆」「柿」「干し柿」

「野菜」「大麦」「加工」で生産。

栽培から加工、出荷までを自分たちの手で行っている。

◎ 試食で頂いたもの

- ・玄米もち → 焼きもち
- ・白七もち → まめっこくん和え
- ・白丸もち → お雑煮風
- ・まめっこくん入りホットミルク

《委員の感想》

◎ 試食のおもちが大変おいしかった。

◎ まめっこくん(きなこ)がおいしかった。

◎ 苦労は多いけれど、これからも作り続けてほしい。生産者の皆さんには頭が下がる。

◎ 後継者不足は私たち消費者にとっても深刻なこと。食べることでしか応援・協力できないけれど…。

こだわり

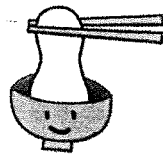
素材作りを大切に!

・できる限り農薬や化学肥料を使用しない!

・加工品に余分な添加物を一切使用しない!

自家製の作物を使用して商品を製造

安心で良質な



おもちが美味しい季節 ～もちレシポ～ (煮干しダシ、丸もち、岩のりを入れるのが庄内風)



庄内風雑煮

里の味、山の味、海の味がひとつのお椀にとけこんでおいしい!

●材料(4人分)

- 丸もち……………8コ
- 煮干……………10匹
- いもの茎… 5～6本
- ごぼう……………1/4本
- しめじ……………50g
- しいたけ……………2～3枚
- 油揚げ……………2枚
- 長ねぎ……………1/2本
- 岩のり……………適量
- 醤油、塩……………適量

いもの茎は庄内のすいきの茎を乾燥させたもの。シャキシャキとした食感がおすすめ!

●作り方

- ① 鍋に適量の水を入れ、頭と腹をとった煮干しを4～5分煮る。
- ② しいたけ(薄切りにしても良い)とほぐしたしめじ、ささがきにしたごぼうを①に加える。
- ③ いもの茎は乾燥を戻すように、水でよくもみ洗いし、小口切りにしておく。
- ④ 油揚げは油抜きをすませ、細切りにする。
- ⑤ ②に火が通ったら、③と④を加え醤油、塩で味を調える。
- ⑥ 丸もちを焼いてから⑤に入れ、素早く椀に盛り、小口切りにしたねぎと岩のりをのせて食べる。