

SPACE

スペース



平成10年9月6日 毎年恒例の山形馬見ヶ崎河川公園での大鍋芋煮会の様子。約50,000食分の芋煮が提供されます。

山形で秋の風物詩のひとつに挙げられるのが“芋煮会”です。農作業が一段落する頃、河原や野原に仲間が集まり芋煮の鍋を囲んで秋の一日を満喫します。子供から大人まで楽しみにしている行事のひとつ。芋煮会が終わると、やがて長い冬がやってきます。芋煮会は冬期保存のきかない里芋を食べきるために始まったと言われています。

裏表紙に芋煮の作り方が載っています。

SPACE 第2号発行によせて

SPACE 第2号をお届けします。創刊号のアンケートはがきのご返信、大変ありがとうございました。お客様のSPACEへのご要望をもとに、今回から取材ページ「情報WANTED」や「なるほどQ & A」のコーナーを加え内容の充実を進めてまいります。SPACEキャラクターも決定し、編集者一同張り切っています。お客様のご意見は他の

読者の方にも大変お役に立ちます。つきましては、今後も機会があればどんなにささいなことでもかまいませんので、ぜひお聞かせくださいますようお願いいたします。

なお、次号からはご希望の方のみSPACEをお届け(無料)いたします。ご希望のお客様は必ず同封のはがきにてお申し込みください。

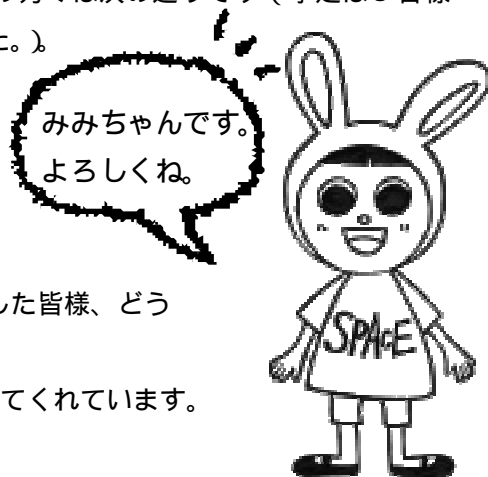
SPACEキャラクター 入選者発表!

SPACE 創刊に伴い、皆様からご応募いただいたキャラクターの選考が終了いたしました。選考の結果、山形県の石川知恵子さんの作品「みみちゃん」に情報誌SPACE誌上で活躍いただくこととなりました。入選者の方々は次の通りです(予定は5名様でしたが良い作品が多かったため7名様にしました。)

島根県 江田さま 山形県 大江さま
山形県 菊池さま 北海道 坂下さま
岩手県 馬場さま 大阪府 横尾さま

惜しくも入選は逃しましたが、ご応募くださいました皆様、どうもありがとうございました。

今回のみみちゃんは「なるほどQ & A」を担当してくれています。そちらも併せてご覧ください。



山本乾燥機有料メンテナンス(点検整備)のご案内

シーズン中の乾燥機の調子はいかがでしたか? 来年も安全で順調な乾燥作業を行っていただくために農閑期(11月~6月)の有料メンテナンスを実施しています。特にご購入後2年以上経過(2シーズン以上ご使用)した山本乾燥機をお持ちのお客様や、ご購入後1度も有料メンテナンスを実施されたことがないお客様におすすめします。定期的なメンテナンスは乾燥機の耐用年数を延ばすことにも

つながります。是非この機会に有料メンテナンスのお申し込みをお勧めします。

実施時期につきましてはお客様のご希望に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

ご希望のお客様はご購入くださいました販売店または農協までお申し込みください。点検内容等についてのお問い合わせは弊社営業技術課まで。

(お問い合わせ先は裏表紙をご覧ください)

お知らせ

来年度も「さくらんぼキャンペーン」を実施いたします。平成11年5月31日まで乾燥機を納品・組立された方に、もれなく山形特産さくらんぼ1キロを差し上げます。詳しくは農協、販売店まで。

ききあるきしポート 情報 WANTED!

第1回 千葉県印旛村(有)グリーン編



第1回の記念すべき取材をさせていただいたのは千葉県印旛村にある農産物直売所(有)グリーンさんです。丸太小屋風の店舗の中には「朝どり」ならぬ「さつきどり」野菜や「稲庭の米」など、新鮮で安全な直売商品が目白押し。今回は代表取締役の藤代弘之さんにお話しをうかがいました。



今回お話しをうかがった藤代弘之さん。

藤代社長：「取材って苦手なんだよねー。証拠残っちゃうから。ハハハ。」

こんな言葉で始まった今回の取材。ときおり冗談も交じりながら、和やかな雰囲気の中、いろいろなお話しをうかがうことができました。現在「印旛村農業青年会議」の方々を中心として16名の手により(有)グリーンは運営され、年間約3億円の売上が4店舗で上げています。また、生産部門のアグリ稲庭では、山本累積攪拌乾燥貯蔵装置スタアデポがお役に立っています。「火力を使わない独自の乾燥法で、年を越しても玄米肌がきれい。籾貯蔵でおいしさを保っている。」とのこと。



山本：「お米の直売を始められたきっかけはなんですか。」

藤代社長：「そうですねー、うちで作った印旛の米が千葉のナノハナ米として販売されてしまうのが悔しくてねー。何とか印旛の米として販売したかったんですよ。そんなこともあって平成8年の5月30日にグリーンをオープンしました。印旛村は畑が約400町、水田が約1200町と稲作の村ですし、私も水稻の栽培しか手がけたことがなかったというもあります。ちなみに生産部門の(有)アグリ稲庭では受託も合わせて35町ほどの水田を管理しています。販売面では白米を入れるのに綿の袋を使ったりしてお金はかかるけれども他にはないものを扱ってますね。」



袋も中身も - 秋品。こだわりの逸品。

山本：「なるほど。では、お米に限らず第1次産業の担い手としてこだわっていることはありますか。」

藤代社長：「んー。やはり安全性は絶対必要ですね。そして安定供給。取引の規模を大きくすることで今までのお客さんへの供給がおろそかになってはいけないと思いますね。第1次産業、農業とはなんぞやと。食卓を見ると、海から取れたもの以外は全て農業から生まれて来るわけですよ。人は食べなければ生きていけないのだから、いわば、生命維持産業ですね。生命を維持するのなら安全なものでないかね。食べ物で体壊すことだってあるわけだし。今の世の中どこかしらみんな病気なんだから普通に食べて病気が良くなるようなものを提供したい。そういう考えがありますね。」



山本：「この記事を読んでくださっている読者の皆さんに一言お願いします。」

藤代社長：「はい。いま、農家という言葉を使ってますけど、私としてはその呼び方はやめて欲しいですね。私たちは食糧生産メーカーなんです。いい加減な仕事はできません。メーカーとして責任を持って商品を市場に流通させていくんです。そのためには情報が必要。氾濫している情報の中からお客さんが何を欲しがっているのか自分でつかむ必要がありますね。また、以前は少々高くても美味しいもの、良いものを買っていく方が多かったのですが、ここに来てお客さんは安いものに走りますね。やっぱり生活に追われてる。でもそれは小さな心配りで動かすことができる。そこは食糧生産メーカーとしての戦略ですよ。」



紙袋も好評

山本：「最後に、夢をお聞かせください」


藤代社長：「今後の夢は、農業塾を開くことですね。この辺でも脱サラして農業を始める方もいらっしゃいますが、講習期間があまりにも短いために情勢の変化についていけず、採算がとれないまま3年ほどで離農してしまう場合が多いんですよ。生活できるだけの収入を得ながら長い時間をかけて勉強することが必要だと思います。宿泊施設や研修施設を建てたいんですけど、土地の転用ができなかったりと様々な問題があります。規制緩和の働きかけがあれば...と思っているところです。メーカーの皆さんからも働きかけてください。」




!?

(有)グリーンでは毎年2回、「印旛米米フェスタ」を開催し、ちょっと変わったお米の試食会を行っています。なんと、どんぶりご飯、みそ汁、漬け物の3点セットが試食メニューなのです。きちんと食べて、本当に納得したものを買っていただく。また、いつでも自由にライスセンターを見学できるので安全性も納得。なかなか出来ないことが自然に行われています。



 質問：乾燥機で、米、麦以外の乾燥は出来ないですか？

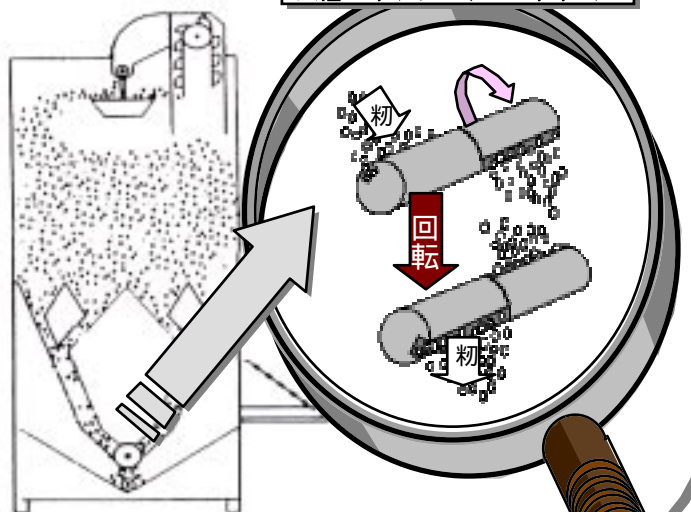
 山本乾燥機なら、そばと小粒大豆も乾燥することができます。

そば、小粒大豆それぞれの専用メモリーカードが必要となります。山本乾燥機は物を循環する装置に独自の大径シャッタドラムを採用（右図）しているのでそばや小粒大豆でも傷めずに循環します。ご使用になれる機種は昭和63年以降でメモリーカードを搭載した乾燥機になります。詳しい資料をご用意しています。ご希望の方はSPACE推進室までご一報ください（宛先は裏表紙をご覧ください）。

ただしSX、JXシリーズでは小粒大豆の乾燥は出来ません。

*メモリーカードとは乾燥機の運転に必要なデータが入力されているカードです。

大径シャッタドラムの仕組み



そば情報

国産そばの自給率はわずか20%（平成7年の作付け面積2.3万ha、収穫量は2.1万トン）

- ・そばの国内消費量はおよそ12万トン。そのうち国内産は2万トン強。あとの10万トンは輸入。
- ・国内総需要は15万トン程度。そば屋と農家の契約による流通や自家消費分が統計には表れないため
- ・収穫量上位は、北海道、鹿児島県、茨城県、福島県、栃木県

平成7年そば輸入量は10万トン

輸入先	1位中国	8万トン
	2位アメリカ	1.3万トン
	3位カナダ	0.46万トン

大豆情報

「国産大豆」の表示がなければ、間違いなく輸入大豆。「国産大豆」は、おいしい、安全、ヘルシーの代名詞。国産大豆の出荷価格は1俵（60kg）15,000円程度

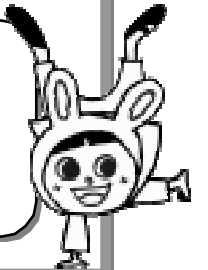
国産大豆の自給率はわずか3%（平成9年の作付け面積8.3万ha、収穫量は14.4万トン）

- ・納豆用は 自給率3.6%
- ・豆腐、油揚げ用は 自給率3.5%
- ・味噌、醤油用は 自給率1.5%
- ・煮豆、総菜用は 自給率7.5%

収穫量上位は、北海道、茨城、秋田、福岡、栃木

平成7年大豆輸入量は481万トン

輸入先	1位アメリカ	400万トン
	2位ブラジル	
	3位中国	



山形名物芋煮の作り方



材料（4人分）

里芋 600g	水 5カップ
牛肉薄切り 400g	砂糖 大さじ 3~4
平こんにゃく 1枚	しょうゆ 大さじ 5~6
ごぼう 80g	酒 大さじ 5~6
長ネギ 2本	お好みでしめじ、まいたけ



調理方法

里芋をひとくち大に切り、塩でよくもみ、水洗いして一度さっと茹でる。沸騰したら水を捨て芋を洗う。

こんにゃくは手でひとくち大にちぎりさっと茹で、あくを抜く。

牛肉を4センチ長さに切る。

牛肉を鍋でカラ入りし、しょうゆ、酒（みりん）で少し味をつけ、いったん取り出しておく。

牛肉を炒めた鍋は洗わずに、水、里芋、こんにゃく、ごぼうを入れ火にかけ沸騰したらしょうゆと酒（みりん）等調味料の半分を入れる。

里芋に6分通り火が通ったら、牛肉と残りの調味料を加えてさらに煮る。この時に「あく」をすくい取る。

里芋に火が通ったらネギを加えて出来あがりです。

編集後記



SPACEニュース第2号はいかがでしたでしょうか？さて、今回私共は「情報WANTED」コーナーのため、はじめて「取材」を体験しました。張り切って出かけたものの、いざ取材となると緊張がかくせない私たち。しかし、藤代社長の明るい人柄と、前向きな考え方に緊張もほぐれ、なんとか無事取材を終えることができました。藤代社長にこの場をお借りして心よりお礼を申し上げます。今後もSPACEが皆様との情報交流の場として活躍していけるよう励んでまいります。皆様のご指導よろしくお申しあげます。

編集者一同

投稿募集

🍁 テーマご投稿 / 「こだわり」について皆さんの
のお考えやご意見をお聞かせください。

🍁 自由なご投稿 / 我が家の農業、米づくり、独自の農業法などご自由にお寄せください。

🍁 「なるほどQ&A」へご質問「情報WANTED」への推薦（自薦、他薦は問いません）をお待ちしています。

掲載させていただいた方には素敵な記念品を差し上げます。皆様のご投稿お待ちしております。

そば、小粒大豆乾燥資料ご請求・ご投稿宛先

〒994-8611 株式会社山本製作所

FAX 023-654-7781 SPACE推進室まで

有料メンテナンス・商品に関するお問い合わせ先

TEL 023-653-3412 営業技術課まで



インターネットホームページアドレス URL : <http://www.yamamoto-ss.co.jp>

発行 / 株式会社山本製作所 SPACE 推進室

〒994-8611 山形県天童市老野森 404 電話 023-653-3411