

こだわりの、もち加工で 周年農業を確立！

佐藤伸和さんと、 スローフードの愉快的な、仲間たち



代表の佐藤伸和さん

山形県でスローフード運動を実践している個人やグループを紹介します。
第1回は、会員の佐藤伸和さん(鶴岡市 下山添)が、代表をつとめる、
もち工房「たわらゆき」を、ご紹介いたします。



左から 丸山成章 すみ子 夫妻
成田新一 久美子 夫妻
佐藤伸和 寿子 夫妻

平成5年に、国の「農業地有効利用モデル事業」に選ばれ、農協青年部で仲良しだった3組の夫婦(6名)で、もちの加工をはじめた。原料となる餅米は、伝統品種の「デワノモチ米」を、自分たちで栽培、特別栽培農産物の認証も取得、環境にやさしく健康に配慮した農業を実践、もちは防腐剤、合成保存料など添加物は一切使わず、無加水で安心、安全な食べ物づくりを理念としています。

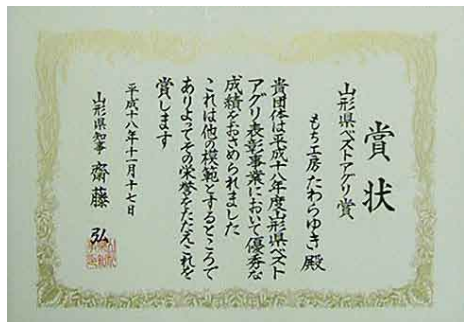
秋から冬にかけて、出稼ぎや、アルバイトをしていた3組の農家が、もち加工に従事することで、家族と離れることもなくなった。労力の有効利用が実現し、「周年農業」が確立されたのです。3組の農家は、昔から、気心の知れた同志で、チームワークが良く、加工場では、毎日、明るい笑い声が絶えない。

柔らかいのに、コシが

ここで作っているもちは、100%の「杵つき」で、つなぎの水を一切加えていない。もちろん無添加、無漂白ですので、安心して食べられるスローフードです。特殊な「杵つき製法」で、もち米のうまさを、100%引きだしました。柔らかいのにコシがあり、お雑煮でも、煮くずれしにくく、美味しく味わえます。



蒸し米が杵につかれ、お餅になる



18年度 山形県ベストアグリ賞を受賞

18年11月17日、山形市、文翔館議場ホールで、ベストアグリ賞の表彰式が行われ、もち工房・たわらゆきも日野県副知事から賞状と記念品が渡されました。地域資源、環境を生かして、優れた農業経営や技術開発、魅力ある暮らしを実践する個人、団体に贈られる賞で、18年度は、8団体に贈られました。

佐藤代表の感想と抱負

日本のスローフードの代表的食べ物でもある「お餅」を、この地の伝統品種を復活させて作りあげたことに最大の喜びを感じます。周年農業の確立が評価されたことも大変嬉しい。これからも仲間とともに前進していきたい。



研いだお米を蒸し、手早く杵でつく



手分けして作業、衛生管理にいちばん注意する

伝統品種の「デワノモチ米」を復活

雨、風、暑さの厳しい東北地方において、栽培が非常に困難で、今はほとんど作られていないデワノモチ米ですので、市場に出回ることもありません。この伝説のモチ米のうまさを伝えたいと、彼らは、出羽三山を水系とする、清らかな水、しかも、冷たい水が豊富な下山添の田んぼで、デワノモチ米作りに立ち上がりました。土を昔のように、健康な状態にするため、「江花微生物農法」を取り入れました。



佐藤さんが自ら育てた江花菌の培養液

「江花微生物農法」とは？

土を健康にする糸状菌と土壌中の病原菌の発生を抑え、作物の病害を克服してくれる放射菌を、ナタネ油粕、骨粉、カニガラ、魚粕、大豆粕に拡大培養し、植物生長ホルモンを生成、田畑に全層施用するきわめて有効で独特の微生物利用農法です。長い歳月をかけて入念に土壌改良した結果、デワノモチ米に適した土壌、倒れにくく、病気を寄せつけない丈夫な稲穂を作ることになったのです。

京風の「丸もち」が主流です。

もちづくりは、10月から3月まで行なわれます。特に11月、12月は、最大の需要期で、この期間は、休みなく毎日、製造が続きます。たわらゆきのお餅は、丸もちと四角に切った切りもちの両方ありますが、庄内地方は、江戸時代から紅花交易で京都との交流が盛んだったことから、京風の丸もちの生産が主流となっています。

米の生産者が一貫して作る 「こだわりの餅」として人気！

製品は創業当初、地元百貨店の「大沼」の地域振興室の支援、指導を得て、関東の「伊勢丹」やその提携百貨店グループに紹介され、次第に定番商品になって来ました。



最近でも、その自然な美味しさが評価され、郵政公社の「お年玉つき年賀はがき」の賞品にも採用されました。新製品の開発にも、熱心です。地元のよもぎを玄米もちにつきこんだ「よもぎ玄米もち」や、同じ、スローフード山形の会員である最上地方の戸沢村の「えごまの会」の県産えごまを入れた「え胡麻入りもち」も、なかなかの評判です。



- ┆ もち工房 たわらゆき 連絡先
- ┆ 〒997-0341
- ┆ 山形県鶴岡市下山添一里塚110
- ┆ TEL:0235-57-5157
- ┆ FAX:0235-57-5035
- ┆ Mail:tawarayu@agate.plala.or.jp

