

庄内みやげ話し2025年



毎年恒例の第52回生活クラブ庄内交流会が7月20日～23日の日程で行われました。全国の生活クラブ単協から総勢70名が参加し、2チームに分かれて消費材の生産現場の視察と生産者との交流を行い、福祉クラブからは3名（港北区・山下美樹さん、緑区・奥田恵子さん）、職員（日吉センター・雨川修也）が参加してきました。



消費材をいただきありがとうございます

交流会の中では、多くの生産者の方の活動を見学しました。昨年の山形県豪雨災害により、被災した田畑は完全ではないものの復旧しており、青く生き生きと広がる農地には力強さを感じました。「組合員の協力のおかげです。ありがとう。」の言葉をいただき、組合員との繋がりの強さを実感しました。現在、経験したことのない価格変動により、流通や販売、政府まで巻き込む大きな問題となっています。私たちはこのような混乱に影響され難い「よやく」という取り組みを持っています。お互いの「作る責任」「食べる責任」を果たしつつ、作り続けられる、食べ続けられるよう活動を進めていかなければならないと思いました。

また、生産者の多くは、異常気象により「あたり前につくることができなくなっている」と、暑さ対策に労力をかけておられました。みなさん暑い中、手間をかけ作業されている姿を見て、消費材ができるまでの過程を想像しながら「いただく」ことの大切さを感じました。

52年続いているこの庄内とのつながりを継続していくのは、私たちひとり一人が消費材を食べ続ける事なのだと強く感じました。

港北区・山下美樹さん

庄内交流会に行ってきました。たくさんの生産者さんを訪問することができました。初日に見学した

（資）杉勇蔵岡酒造場は、あまり大きな酒造ではありませんが、生産する方々が家庭的な環境の中で大事に大事に酒造りをされているのが伝わる趣きのある酒造でした。気候風土に合った昔ながらの製法で酒造りをしているのが特徴です。酒は水とお米が命、水は鳥海山から豊富に流れてくる氷河を源とする伏流水で、水質は酒に適した軟水です。水温は季節を通して一定だそうで、その地下水を一部蛇口から放出しているものを試飲させていただきました。それはとても美味しく夏でも冷たく感じました。酒米は共同開発米と同じ栽培方法で出来たお米を使用していて、安心して安全な原料米と鳥海山の清水を使うことで、高品質なものを私たち組合員に届けてもらっているのだなあと感じました。また酒粕は平田牧場の「豚みそ漬け」にも使用されており地域内の資源循環にも取り組んでいるそうで、とても素晴らしいことだと思いました。お疲れ様の癒しであり、明日への活力として、これからもありがたいいただき利用し続けて行く事が大切だと感じました。

緑区・奥田恵子さん

平田牧場の豚肉は美味しい！というだけでなく飼料や豚を育てる環境などこだわりの詰まった豚肉です。平田牧場と提携して以来、無駄なく食べる共同購入の形として「1頭買い」を継続しています。1頭買いをすることによって価格が抑えられデパートなどで購入するより割安で購入できます。しかし部位によって利用数異なる為利用が低い部位が出てしまいます。現在は特にロースの利用が低いそうです。

豚肉の利用を増やすために味付け肉など焼くだけ簡単調理品を提案し今後増やしていくそうです。また豚肉以外でもお米、酒、せっけん、パブリカ、羊腸メーカーなど沢山の生産者と交流出来ました。人材不足、物価高騰など様々な課題がある中で生産者の皆さんから、組合員に安心・安全なものを届けたいという思いがものすごく伝わってきました。そして組合員には「食べる責任」があるのだと改めて感じました。

組合員の皆さんも消費材を利用して生産者を応援してきましょう！

日吉センター・雨川修也

予告

山形のおいしいものが目白押し!

山形・遊佐の特産品企画

イチ
押し



古代米

480 円(税込518円)

イチ
押し



濃厚肝いりいかの塩辛

690 円(税込745円)

イチ
押し



お麩屋さんのお麩三昧

240 円(税込259円)

イチ
押し



金のいちじく

865 円(税込934円)

山形・遊佐生産者のみなさん



他にも盛り沢山32点を掲載します!

おたのしみに!

10月20日～24日にカタログ配布です

注文：10月27日～31日

配達：11月17日～21日

