

Cradle

一粒万倍、庄内米のごはんどき

秋号

vol.88
2025 Autumn

出羽庄内地域文化情報誌 [クレードル]

特集

庄内平野の現風景

ご自由に
お持ちください
TAKE FREE

Cradle

秋号

出羽庄内地域文化情報誌「クレードル」

令和7年10月1日発行
2025 Autumn vol.88

発行／Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 [株式会社 出羽庄内地域デザイン] 電話0235 (64) 0888
制作／Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 [コナツ・コミュニケーション] 電話0234 (41) 0012

FIDEA GROUP



鶴岡市／米の粉の滝

滝音と紅葉が織りなす 秋の調べ

 庄内銀行

左内への手紙
[6通目]

人とつながる食旅

料理人

入江 誠



羽黒山斎館入り口

私が〈食旅〉という名目で全国の生産者を巡るようになって12年。当初は新たな食材を探すことが目的でしたが、いつしか食を通して出会う街や人とのつながりを持つ旅へと変わっていきました。そこで見たこと、経験したことがお皿の上に表現される。これが私の料理なのです。

クレードルの小林編集長と出会ったのは昨年の7月初旬、共通の知り合いを通じて東京にある私のレストランにお越しいただきました。私が〈食旅〉によってつながった方々との話をする、編集長は「ぜひ次回は庄内へお越しください」と私を誘い、初めて庄内を訪れたのはそれから2週間後のことでした。

原本しいたけからはじまり、トマト、だだちや豆、なす、ベビーリーフ、伝統野菜の外内島きゅうり等々、可能な限り庄内を巡りました。夜は地元で山形の地方料理に舌鼓を打ち、「由良アナゴ」を地元の名酒と共に食す。その美味しさたるや。あの味わいと食感はいまだ忘れることができません。地産地消を堪能する。これぞ〈食旅〉の醍醐味です。

今回の旅で特筆すべきは、何といっても出羽三山の一つ羽黒山の山頂にある斎館で提供された精進料理でしょう。山頂まで車で登ることもできますが、せつかくなら雄大な景色を見ながら、汗をかいて登ってみたかったのです。羽黒山の大自然の中、一

礼をして2446段の階段に足を踏み入れる。不思議なことに、階段の奥行きが妙に狭い段と極端に広い箇所があって、それがまた私の体力を奪う。慣れない足取りで必死に息を切らしながら一段一段慎重に登る。途中「一の坂茶屋」で、きりりと冷えたところてんを流しこんでの小休憩。疲れた身体に染み渡る美味しさもさることながら、目の前にひろがる広大な庄内の景色は圧巻でした。目でも舌でもエネルギーをチャージして再び山頂を目指す。行き交う人たちと交わす挨拶も軽快です。

そうこうしているうちに、ついに目的の斎館に到着。ここでも一礼。案内されたのはきれいに磨かれた廊下を渡った先にある「勅使の間」。それまでの暑さとは対照的に個室は静寂な空間で、ピンと張りつめた緊張感が心地よいのです。しばらくして運ばれてきた御膳には山菜がふんだんに使用されていて目でも十分に楽しめる。まさに庄内の四季といったところでしょうか。これらは山に自生している山菜を料理長自ら必要な分だけ収穫して調理されているのだとか。食後には一緒に山菜を摘む体験までさせていただいて、なんて贅沢な旅でしょう。食材だけではなく、食を通した人とのつながりで今回も庄内を満喫させていただきました。これだから私の〈食旅〉はやめられない。さて次はどこに行こうか。

いりえ・まこと | 料理人

1975年北海道札幌市生まれ。服部栄養専門学校卒業。TV番組「料理の鉄人」に魅了されて西麻布「クイーン・アリス」に入店。石鍋裕氏に師事。5年間の下積み修業を経て渡仏。「ラ・コート・ドール」を皮切りに3年間修業。帰国後は南青山「ビエール・ガニエール・ア・東京」の料理長に就任。2009年度発売のミシュランガイド初年度版で2ツ星を獲得。フランス料理を基盤としながらも独自の料理を展開。現在は青山1丁目にあるSTELLAR WORKS Restaurant & Barにてエグゼクティブシェフを務める傍ら、〈食旅〉を通じて地方創生の仕事も手掛ける。



庄内平野の 現風景

特集

庄内平野の春夏秋冬の色合いは、私たちの原風景ともいえるものです。その風景は今、異常気象、米不足、燃料や資材の高騰、後継者不足など多くの重い課題に直面しています。それでも今年も、田んぼを眺めれば色づきながら穂は育っていて、なんてたくましい景色なんだろう、今、庄内で農業を営む人たちに会いに行ってみよう、と思い立ちました。人それぞれに思想や信念や工夫があり、その多様な営みのすべてが庄内平野に広がる、黄金色の風景をつくる。庄内で農業を営む人たちすべての結実が、この秋を彩ります。

「食は、農とひとつづき」 世代をまたぐ 有機農業のエキスパートたち

庄内の有機農業と6次産業、産地交流の先駆けとして、長い歴史を歩み続けている庄内協同ファーム。自然環境と生産環境を守る農業を実践し続けています。

庄内協同ファームの歴史は50年ほど前、20代の農業後継者5名が中心となった勉強会の「庄内農民レポート」から始まります。これは「農民の自立」を目指す彼らの機関紙で、紙名がそのままグループ名となりました。メンバーの一人だった芳賀修一さんはこう振り返ります。「当時は減反政策が始まった頃で、断固拒否を決めたメンバーの販路を探す中で埼玉県の生協と出会い、米の産直を始めました。食や農業に関心の高い人たちと偶然つながりを持てたんです」。そうして徐々に消費者の共同購入会や生協と取引が増え始めたことから、農閑期の冬場の仕事とし

(右)小野寺紀允さん。現代表理事。農家に生まれ、研究職から農業の道へ。2012年、ご両親が所属していた庄内協同ファームに加入。土づくりを大切に、無農薬・無化学肥料栽培で米(もち、うるち)、枝豆、野菜などを育てる。母・美佐子さんから引き継いだ「やさいの荘」の家庭料理「菜あ」も経営。

(左)芳賀修一さん。三川町土口で農業を営む。庄内農民レポートのメンバーで、庄内協同ファーム初代代表理事として、現在の法人の方針やシステムなどの基礎を築いた。就農時の慣行栽培から、消費者との交流をきっかけに有機栽培に転換。米(うるち、もち)、枝豆、庄内柿を栽培、加工品も製造。



ばかし肥料など、資材選びも有機栽培には重要。最近是有機用の農機や技術の開発も進み、有機農業への追い風も。



餅や米、枝豆、庄内柿、麦茶、米菓子、粉類、漬物と商品も多種。農作物ごとに部会を設け、環境保全に根差した栽培基準を設定。

て餅の加工販売を始めることに。米と餅を商品に消費者との交流も徐々に盛んになり、取引先も県内外に拡大。事業体として一枚岩でやっていたこうと1989年、5町村の13家族が出資して農事組合法人「庄内協同ファーム」を設立しました。91年には、最初に産直を始めた生協が生協連合会に加盟したことで取引量が一気に拡大しました。「消費者の方々とこの交流を通して、農作物は安全でなければいけないと教わりました」。産直交流を機に、消費者の求めに応じる形で、減農薬、有機農業へと舵を切ったメンバーは、試行錯誤を繰り返し、農法と技術を追究していきます。「食の安全と環境を守るための農業というのは、苦勞も多いですが、それらの農法が土をつくり、本

来の当たり前前の『おいしさ』につながっていると感じてます」。

法人設立から30余年、「持続的」など時代のキーワードを先行く形で学習と実践を重ね、ブレのない農業を続ける庄内協同ファーム。その背中を見てきた後継者が多いのもまた大きな特徴です。「就農した当初、先輩たちはすごいことをしてきたん

だと気づかされました。有機農業も消費者とのつながりも今は自分にとっては楽しくて、農業を続けている理由の一つです」。そう話すのは、現代表の小野寺紀允^{のりまさ}さん。農業を営むご両親の「子どもに安全・安心なものを食べさせたい」という姿勢を受け継ぎ、これからの農業と法人のあり方を模索しています。「私たちは、環境保全型農業の技術を持つ個々が集まった集団です。人も環境も未来に続いていくように、我々はこの農業の形を消費者や次世代に伝えていきたいと思っています」。

有機農業に関心のある人たちや若い世代にはノウハウを惜しみなく提供したいと話すお二人。手から手へ、自然と一体の人の営みが受け継がれてゆく未来を期待します。

農事組合法人 庄内協同ファーム

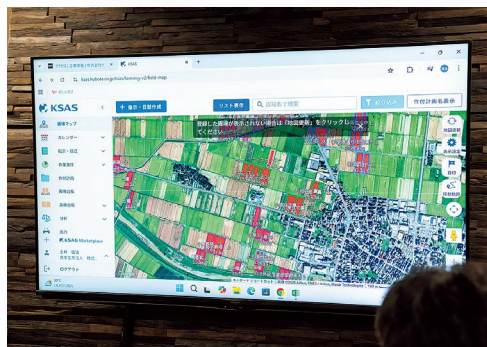
設立：1989年／組合員数：39名(鶴岡市、三川町、庄内町、酒田市)／総耕作面積：115ヘクタール／栽培品目：米(有機栽培ほか、減農薬無化学肥料栽培)、枝豆(無農薬、無化学肥料栽培以上)、大麦(無農薬、減化学肥料栽培)ほか／販売先：直接販売、生協宅配サービス、クレードルショップiino、自然食品店など／活動内容：生産者集会(年1回)、庄内産直ネットワークでの産直産地交流、講師を招いての農法研究学習会、行政連携(有機農業者協議会等)、視察および研修生受け入れ、庄内協同ファームだよりの発行ほか。(2025年9月現在)

庄内平野の
風景 特集 現

農業が地域を豊かにする 未来志向のアグリカンパニー

鳥海山の水の恵みを「氷河米」の名前に込め、
米の生産から販売、農地・農作業受託と
稲作を専門に事業を展開する(株)アグレスト。
庄内平野の風景を未来へとつないでいきます。

鳥海山の麓に拠点を構える(株)アグレスト。代表を務めるのは、代々続く農家に生まれた土井信治さんです。「私の父は減反に反対して、自分で米を販売していました。私は私で誰もしていないことがしたくて、ネット販売で父の米を売ることにしたんです」。2000年代初め、インターネットでの通信販売は全国でも珍しい頃、土井さんはパソコンを導入し、指1本でキーボード入力しながら顧客とのやりとりを始めました。ネット販売は順調に売上を伸ばし、自社の収量だけでは足らず、隣近所からも米を仕入れるほどに。そうして2015年、米の生産、精米、加工、



クボタの営農支援システム「KSAS」を導入しすべての農地を管理。作業の進捗、肥料量や水管理などすべて自動記録。

販売までを一手に担う、稲作専門の農業法人を設立しました。

米は自社農場の他に協力生産者からも仕入れ、農地も委託で引き受けるなど、年々事業規模を拡大しています。米は特別栽培や無農薬無化学肥料で育てた8品種で、「氷河米」を主力にブランド化して販売。また、精米時に出る割れ米はせんべいの原料に、無農薬の米は甘酒やパックライスにと、「一粒残らず生かす」発想で加工品を増やしてきました。

「高齢で農業をやめる人も増えて、農地の委託も増えています。目に見える範囲で、お話があれば条件が悪くても引き受けることにしています」。そう話す土井さんの根底にあるのは「耕作放棄地を見たくない」という思い。「引き受けた田んぼが

赤字でも、精米販売の利益で補って、環境保全に役立てようと。利益が出たら地域に還元する、それは社員にも話していることです」。その気持ちを受け継ぐのは、土井さんのお子さんも含む平均年齢30歳の若きファーマーたち。「作る」から「売る」までの工程を経験する様子がSNSにアップされ、農作業の流れやその難しさ、楽しさを新鮮な視点で伝えています。

高齢化や高齢者問題で農業者が減っていく中、「農業経験がない人でもトラクターに乗って作業ができるようにしないと、農業は続いていかない」と、土井さんは積極的に先進技術を導入。可変施肥できる田植え機、自動操舵のトラクター、圃場はリモートセンシングで管理するなど、新しい技術は効率的に使い、若い世代も農業に就きやすい環境を整えています。「昔の農家は集落の中でもリーダー格でしたが、それは地域に貢献できる経済的、精神的な余裕があったからだと思います。それには現状、課題はまだあります。それが、農業は本来地域を繁栄させるもので、庄内平野の豊かな風景と、地域の豊かさにつながる農業をこれからも目指していきたいと思います」。



自社ブランド「氷河米」を筆頭に商品群も多数。米はJGAP認証、やまがた特別栽培米認証のもとで栽培。

(左から)土井泰雅さん、土井真利子さん、代表の土井信治さん、庄司和樹さん、木質佳南さん。高齢化などで手放した田んぼを引き受け、毎年4〜5ヘクタールずつ作付面積を広げている中、農業をやってみたいという若い世代には積極的に支援。現在は本社のある酒田市小泉の周辺から酒田市街地近郊まで農地が点在、一人一人に田んぼが割り当てられ、田植えから稲刈りまでを担当。なお、酒田市のみなど市場「小松まぐろ専門店」とSAKATANTOの「鲜活 喰で!」で「氷河米」が使用されている。

株式会社 アグレスト

設立：2015年／社員数：5名 役員：3名／総耕作面積：47ヘクタール／栽培品種・栽培方法：ミルキーQueen、はえぬき、ひとめぼれ、コシヒカリ、いのちの恵、お香わり(山形95号)、でわのもち。特別栽培米認証栽培期間中農薬化成肥料不使用、特別栽培、慣行栽培。／販売：直接販売(オンラインショップ)、楽天市場、Yahoo!ショッピング、Amazon、ポケットマルシェ／活動内容：各種受け入れ(農業体験、視察等)、契約圃場制度 (2025年9月現在)

産地と食べる人が ともに作り、支える

お米と地域農業の未来

旧遊佐町農業共同組合と生活クラブ生協が
連携して進めてきた「共同開発米」事業。

遊佐町の生産者が、環境と健康に配慮した「庄内遊YOU米」を
世代を超えて作り続けています。

「父の開発米の田んぼを引き継ぎ、
部会に入会したのが2008年。当
時は会員が500人ほどいました」
と話すのは遊佐町共同開発米副会長
の佐藤勇人さん。その後、高齢化な
どの理由で離農する人が増えたもの
の、現在でも町内300名ほどの生
産者が生活クラブ生協との米づくりに
励んでいます。

全国組織の生活クラブ生協と遊佐
町とのつながりは、自主流通米制度
と減反政策が始まって間もない19
72年に始まります。旧遊佐町農協
と生活クラブ生協がお米の産直連携
を結んだのを機に庄内交流会や消費
地交流会が始まり、組合員と生産者



今年7月下旬に行われた
庄内交流会。生活クラブ
組合員が熱心に阿部副会
長の田んぼを視察した。

の相互交流が開始。安全安心なお米
を作ろうと、遊佐では婦人部が水を
守るための石けん運動を始め、農協
内に有機農業研究会も発足しました。

そして山形県がササニシキ栽培一
辺倒だった80年代に起きたのが、青
年部の「ポストササ運動」です。そ
れを受け遊佐町農協と生活クラブ生
協は、土地に合う品種選びから栽培
方法、価格設定、流通までを連携し
ながら決める共同開発米事業を開始。
1992年には生産者93名で「遊佐
町共同開発米部会」を発足しました。
以来、無農薬栽培の実験や品種実験
などを継続的に実施し、2008年
には500名ほどの全会員が山形県
認証エコファーマーを取得。耕作地
の全面積で特別栽培米を作るよう
なり、循環型の有機肥料「遊佐づく

し」も開発されるなど、世代を超え
て共同開発米づくりが地域に受け継
がれてきました。

「生活クラブの組合員さんたちに初
めて会った時は食に対する熱心さに
びっくりしました」。そう話す佐藤
俊輔さんは、自身が就農した10年前
に開発米部会に入会し、祖父から継
いだ田んぼで開発米づくりをしてい
ます。「部会は同年代とのつながり
も楽しいし、上の人たちがとても良
くしてくれて。自分も同じことを下
の世代にしていきたいですね」。

その一方で昨年からの米不足の影
響は開発米にも押し寄せました。米
の値上がりで開発米が一般的な米よ
り安くなってしまったのです。「そ
のおかげで生活クラブ生協の組合員
が一気に増えたのですが、米は簡単
に増産できるものではないので、今
年の分はすでに予約でいっぱいになっ
てしまつて。来年に向けて作付け量
や価格の見直しをしているところだ
す」と勇人さん。現在は高温に強い
新たな品種の栽培実験も行っている
そう。生産者は安全安心なお米を安
定的に届けるために。消費者は生産
者を支え、地域農業を守るために。
両者の絆が日本の農業の土台です。



広報部では全国の消費者に遊佐町の生産現場の様子を伝える
ため、さまざまな動画や写真を撮影し、YouTubeチャンネルや
Instagramで発信している。

遊佐町共同開発米部会（JA庄内みどり）

設立：1992年／会員数：300名ほど／総耕作面積：約950ヘクタール／栽培品種：特別
栽培米「ササニシキ」、特別栽培米「つや姫」、特別栽培米「山形95号」、特別栽培米「ひとめ
ぼれ」、栽培期間中農薬不使用化学肥料不使用米「とことん共生米（山形95号）」／販売：
生活クラブ生協／組織体制：部会班は65班。委員会は経営部、企画部、組織部、総務部、
広報部、販売促進部。／活動内容：庄内交流会や消費地交流会による生産者と消費者の
交流事業、栽培実験など。（2025年9月現在）

生活クラブ生協とは
提携産地および生産者とともに、国産中心、添加物削減、減農薬の食料品や生活用品を、組合員に「共同
購入」として配達する組合組織。21都道府県に33の単位生協があり、約42万人の組合員が加盟。

（右）佐藤俊輔さん。10年前に遊佐町共同開発米部
会に入会、現経営副部長。祖父から受け継いだ田ん
ぼで共同開発米を生産。アスパラガスも栽培。
（左）佐藤勇人さん。7年前に遊佐町共同開発米部会
副会長に就任。急逝した父親から譲り受けた田んぼで
共同開発米を生産。パプリカとアスパラガスも栽培。



庄内平野の
現風景 特集

「庄内平野を枯らさない」を 合言葉に稲作の大規模経営に 挑戦する農業者たち

酒田、鶴岡、余目、三川、藤島、羽黒。

庄内一円の手農業者が集まる「F.A.I.N」は、
2017年の発足以来、毎年参加者を
増やし続けている自主グループです。

「F.A.I.N」が掲げるスローガン「庄
内平野を枯らさない」。この言葉は
発起人の齋藤弘之さんが、2008
年に藤島地域の「有会社米の里」
前代表から言われた一つの問いが元
となりました。「当時、米の里が経
営権の譲渡先を探していて、米づく
りの未経験者でしたが手を挙げて面
接に行ったんです。そしたら前代表
から最初に『庄内平野を枯らさない
自信があるか?』と聞かれて。地域
農業の先を見るこの言葉に思わず
キュンとなりました(笑)」。

代表を継いだ齋藤さんはこの言葉
を胸に100ヘクタールを目指して
農地を拡大。しかし減少する農業者

と増加する耕作放棄地の状況を目の
当たりにし、自分1人では限界があ
ると思いが強くなります。そして
2017年、志を共にする農業者5
名と「F.A.I.N」(以下ファイン)を発
足。するとスローガンに共感し、参
加する若手農業者が庄内一円に続出
しました。「庄内はほとんどが3〜
5ヘクタールの農家で、20ヘクタ
ールあれば大規模といわれる地域です。
その中で、やる気のある若手が自分
の地域の田んぼを守りたいと農地を
拡大していくと、20ヘクタールを超
えた頃から集落のコミュニティの中
では会話も悩みも合わなくなってく
るんです。そうしたモヤモヤを抱え
る人が各地にいたわけです」。

現会長の佐藤吉法さん(よしのり)もその一人。
庄内町で農業を営む佐藤さんは、農



年に1度開催する外部講師を招いての勉強会。毎年メンバー以外にも参加を募り、参加者は300人に及ぶことも。



会員の多くがGPS自動操舵システムや、人工衛星画像とAIを活用した栽培管理支援システム「ザルビオ」を導入。スマート農業の技術共有を積極的に行っている。

(右) 佐藤吉法さん。ファイン4代目会長。「株式会社 吉祥ファーム」代表。52ヘクタールの田んぼで10品種のお米を中心に大豆と野菜も栽培。庄内町の農家や餅屋、地域商社などで構成する「山形庄内かめこめプロジェクト」にも参画。
(左) 齋藤弘之さん。ファイン発起人の一人。「有会社 米の里」代表。83ヘクタールの田んぼで11品種の特別栽培米を生産。購入は自社のオンラインショップなど。ふるさと納税にも出品。若手育成にも積極的に取り組んでいる。

地を増加しても利益につながらない
状況に1人悩んでいました。その頃
「楽しそうに夢を語り合う」ファイ
ンと出会い、仲間入り。メンバーと
の交流や勉強会から得た学びを元に、
農業経営の見直しやスマート農業の
導入、生産効率化、雇用の創出など
を図り、現在は52ヘクタールを担う
農業法人に成長しました。他メンバ
ーも同様に大規模経営を実践、ファイ
ンの総耕作面積は現在1200ヘク
タールに及んでいます。齋藤さんは
話します。「別にファインに加わら
なくてもいいんです。同じような意
識で農地を守る人が、庄内の各集落
に1人ずつでも現れれば。今後日本
の農業者がどんどん減って全国いろ
んなところが枯れて、米も野菜も食
べられなくなった時、庄内平野が枯
渴していなければ、庄内は『あそこ
に行けばなんとかなる』と言われる
地域になる。そのための情報は惜し
みなく公開していきたいです」。

20代前半から50代まで、住む地域
も栽培品種も栽培方法も販売ルート
も異なる、ファインのメンバーたち。
そんな彼らを結びつけるのは、「庄
内平野を未来につなぐ」という同じ
夢です。

F.A.I.N (Future Agriculture Innovation Network)

設立：2017年／会員数：36名／総耕作面積：1200ヘクタール／栽培方法：有機栽培、特別栽培、慣行栽培、多収米／販売：各自。大規模な量の玄米販売はグループとして対応／活動内容：年会費制。グループ内交流会・講習会、外部講師を招いた勉強会開催、国内外の現地研修会や農村視察など。(2025年8月現在)

庄内平野の
現風景 特集