



楽農学校OB会だより



第13号2012年12月号

第4回☆楽農学校OB農場見学会

11月4日(日)第4回楽農学校OBの農場見学会が行われ、就農準備中の私としては、とても興味深く参加させて頂きました。約3時間の行程で2件の農場を訪問しました。最初は西区神出北、就農コース7期生の浅田農園を見学。圃場はハウスが3棟あり、1棟にセロリ、2棟で大玉、中玉、ミニトマトを栽培、露地では主にアスパラガスを栽培されています。その他に育苗ハウス、倉庫ハウスがあり、こちらは最初にご自身で建てられたそうです。水回りや電気配線も自分で工事されるとのこと、とても器用にされていて感心しました。設備にも液肥ポンプや竹暗渠排水など色んな工夫をされていました。隣には楽農学校OBの方のハウスがあり、トラクターなどを共同で使われているそうです。浅田さんは参加者の多くの質問に即答されていて、とても順調に来られている様に思いました。



次に訪問したのは、加古郡稲美町岡、生きがいコース6期生の前原農園です。前原さんはぶどうの根域制限栽培でシャインマスカット、藤稔、ピオーネなど

数種類のぶどうを栽培されています。楽農センターで藤本さんのお話がきっかけとなり、広島の新井先生の指導をもとに始められたそうです。根域制



限栽培のメリットは水や肥料のコントロールが容易なこと、新品種を採用しやすいこと、デメリットは費用がかかることだそうです。とても熱心に説明して下さいている姿を見て、ぶどう栽培への熱い思いを感じました。販売について苦労されたことも話されていました。種ありぶどうが消費者に受け入れられにくい現実があります。本来のぶどうは種があり、種ありはとても糖度が高く甘いんですが・・・来年からは種なしも採用すると話されていました。最後に、お二人のいきいきとした就農の姿を見て私自身とても励まされた思いです。先輩方に続いて就農目指し頑張りたいと思います。貴重な時間を割いて案内して下さいました浅田さん前原さんに感謝しお礼申し上げます。ありがとうございました。 文：久國二郎／写真：西村一

楽農OB会だより「なんでも掲示板」の開設のお知らせ

会員相互の交流の一環として、相談コーナー「なんでも掲示板」を開設しましたのでお気軽に投稿ください。例えば・・・
●ゆずってください(品名、型式、あるいは具体品目) ●ゆずります(品名、型式、希望金額) ●こんなものが出来ました!(作物、特徴、作り方など) ●ちょっと聞いてください(自分や地域のトピックス、催しの案内) ●困っていません(問題の簡単な説明や質問)等々、ご氏名、ご連絡先を添えて投稿1件あたり約50字以内でお申し込みください。

《申し込み先》

Fax: 楽農学校OB会事務局宛 078-965-2659
電子メール: 鈴木宛 teru.sz331@eto.eonet.ne.jp

《期間》 OB会だより発行1ヶ月前まで

平成25年4月号向けの投稿→締め切り同年3月末

平成25年8月号向けの投稿締め切り→同年7月末

※尚、掲示内容につきましては、事務局にて社会通念に照らして問題があると判断した場合は、掲載できない場合があります。また、会員相互の連絡、取引、情報管理などにつきましては、会員相互の責任において実施していただくようお願いいたします。

*****なんでも掲示板*****

❖ 『トマトの挿し木苗』 ゆずります!

挿し木づくりの苗を来年4月後半に譲ります。10株単位、30円/株 品種: 桃太郎(大玉)他、中玉、ミニも。

❖ 『暖房機』 ゆずってください!

灯油だきの暖房器。ファンヒーターでもかまいません。価格ご相談。

❖ 『小型吸排水ポンプ』 ゆずってください!

ガソリンエンジンタイプ、口径30mm程度で送水距離50m以上のもの。価格ご相談。

上記3点、共に連絡先: 浅井俊博(090-5245-8008)まで

楽農生活センター☆秋の感謝祭

11月10日(土)「楽農生活フェア秋の感謝祭」が開催されました。今年も天候に恵まれ晴れ晴れしい秋の空の下、OB会ブースでは昨年に引き続「野菜ソムリエ」の今井美和子さん監修のもと、大盛況だった「ケーキ・サレ」(フランス料理で有名な色々野菜を使った塩味のケーキ)と、



楽農学校で作ったサツマイモを使った「おさつセット」(サツマイモのチップ、春巻き、スープのセット)の販売を行いました。前日の準備にはOB会役員はもちろんのこと

家族や友人、現役楽農学校生にもお手伝い頂き、試食ぶんを含む約400食を丸一日かけて仕込みました。

当日は「ケーキ・サレって何??」とブース



前に立ち止まるお客様に、試食を勧めたり、説明を交えたり、食べ方の提案、レシピの案内など、不慣れながらも役員一同あれやこれやと奮闘しながらの対面販売の結果、約315食を無事完売!ご協力頂いた皆様、本当にありがとうございました。

写真&文:森本聖子

ベジフルハッピー♪ 縄文時代から続く伝統野菜の代表格 「サトイモ」 (サトイモ科)

原産地はマレーシア半島。日本では、稲よりも前から栽培され、山で生えている「山芋」に対して、里で作られるので「里芋」と呼ばれました。お



正月に食べる習慣は、主要産物として生活に入り込んでいた名残と、親イモ、子イモ、孫イモとたくさんできることから、子孫繁栄の意味もあります。里芋のぬめりや旨み、栄養を逃さない為には、皮付きのままさっと茹でて皮をむくか、丸めたアルミホイルで生の里芋の外皮だけをむきま

す。(包丁を使うとぬめりが出るので塩もみや米のとぎ汁で下茹でをします) 手がかゆくならない為には、手に塩を付けておけばいいです。
<栄養価>主成分の「**でんぷん**」は、粒子が細かく消化・吸収がいいです。粘り成分の「**ガラクトン**」は**脳細胞を活性化して老化やボケを防ぎ**、「**ムチン**」は**胃酸から胃壁を保護**します。また「**カリウム**」はイモ類の中で最も多く、**高血圧予防**に効果大で、便秘改善に効く「**水溶性植物繊維**」も豊富です。

<見分け方>しま模様がはっきりしていて、黒ずみや赤褐色などの変色、傷がなく、適度な湿り気のあるものが新鮮

<保存方法>

新聞紙に包んで風通しのよい冷暗所に保存します。

<レシピ>【**里芋のポタージュスープ**】 (4人分)

《材料》里芋…5~6個、白ねぎ…1/2本、玉ねぎ…1/4個、チキンスープ…2カップ、牛乳…2カップ、生クリーム…1/4カップ、あさつき…少々、ゆず…少々



《作り方》

- ①里芋は茹でて、適当な大きさに切る。
- ②玉ねぎ(みじん切り)、白ネギ(小口切り)を鍋で焦がさない様に炒める。
- ③ミキサーに半量のチキンスープと①②を入れて回す。
- ④鍋に③を戻して、残りのチキンスープ、牛乳、生クリームを加えて煮立つ手前で火を止め、擦ったゆず皮とあさつきをちらす。

【**きぬかつぎ**】トトロやクリスマスツリーを作ってみては?

<おまけ>芋茎(ズイキ)は芋の茎を食べます。

文・写真:野菜ソムリエ

今井美和子



原稿大募集!



兵庫みどり公社兵庫楽農生活センター〒651-2304

神戸市西区神出町小束野30-17

電話: 078-965-2047

FAX: 078-965-2659

※現在は楽農学校課の電話等をお借りしております。

楽農学校OB会宛と記載をお願いします。

編集後記

農業をしていると、資材や種・苗・肥料など思いのほか費用がかさみますよね。今号より始まりました「なんでも掲示板」のコーナー、是非ご利用いただければと思います。ご意見ご感想も含め、お気軽にご投稿ください。では皆様、よいお年を(´_`)~ OB会だより編集担当:森本聖子