



楽農学校OB会だより

第32号2019年4月号



楽農学校入学（当時のコラムを振り返って）

OB会初代会長が平成17年に寄稿されたコラムです。開校当時の指導員と受講生の手探りで楽農学校のあるべき姿を模索していたころから、OB会結成10年を経た現在の学校の充実ぶりと、受講生の変貌を感じられるコラムとして今回掲載します。

入校を申し込んだ。ただ会社は普通どおり勤務しなければならない。当然、土日しか登校できない。さすが兵庫県は懐が深い。入学許可が出た。15人募集して入学者は8名だったようだ。もしかしたら、私は懐のレベルではなかったかも知れない。しかしめでたく入学し、第一期就農研修が始まった。

まずくじ引きで露地畑とハウスをきめ、畑の脇で立ったまま農業実習の説明とそれぞれの自己紹介をした。

受講生には当然初めてだが、講師もそれ以上に何をすればよいのか不安だったかもしれない。

私から見れば他の受講生の人達は“我こそ農業をやるんだ”凄い意気込みが感じられた。少なくとも、土日だけしか登校しない自分に比べればはるかに！

春菊とホウレンソウの種を支給され、実習課題でハウスに播種した。

播種機で播いた種が4筋キレイに発芽し、緑の筋が出て来たのに感動した。

だが一週間毎に行くたび、どんどん育ちあつという間に大きくなった。

収穫をし自宅に持って帰ると、美味い柔らかくて風味も良い家族も喜んだ。

次の週はその数倍を持ち帰ると、今回家族は喜ばなかった。どんどん出来る野菜を親戚・友人・関係者に配りまくった。そして最後は途方に暮れた。ただこの時出来た野菜が今までで一番美味しかったように思う。その後あの時のような感動的な美味い野菜が何故か出来ない。

同期の人達とは間もなくともに弁当を食べる様になり、休憩室で昼食を食べながら皆で学校・指導員・設備などの不満や苦情を言いながら時間を過ごした。

自分たちの謙虚さがあまりにも少なかったために、その後の受講生たちに良くない影響を与えたのではないかと反省している。・・・と当時コラムを書いたが現在は、私たちの不満・苦情が反映されたのか？素晴らし学校に改善されている、と同時に、私の心配は裏切られ、受講生達は、野菜と同じように順調に成長しているようです。



文 就農1期 楽農学校OB会 初代会長 西村一

第15回「野菜の楽園」

第15回野菜の楽園…平成31年1月20日（日）開催

① 【米作りのポイント】一粒の種籾が1000粒のお米になるまで

講師：日本有機農業普及協会所属、就農コース有機農業講座講師・中村隆宏氏

② 【種子法廃止の是非について】

座談会：本田実氏（就農10期OB）、五島隆久

① 【米作りのポイント】

*慣行栽培では、播種後20日位の稚苗を田植えするが、有機では播種後30日の成苗を田植えする。

*田植え後、分けつが進み、茎の数（=穂の数）が坪当たり1,200茎（27穂/株）付けることができると480kg/10aで収穫することができる。



*その収量を得るには、窒素分は動物由来のたんぱく質肥料が有効であり、硫酸マグネシウム、マンガン等の微量元素が収量アップに繋がる

②【種子法廃止の是非について】

*種子の管理維持は、企業（日本のタキイ・サカタ等含む）ではなく、国（地方自治体）が主体となるべき

*遺伝子組み換え種子（作物）を排除する

*種の単価、食料の元を一般経済に取り込んでしまう是非

これらは、水道の民営化にも相通じる問題点が潜んでいるように思います。

一見、我々の日常生活には何も関係ないように思われますが、実は政治的決定が日常生活と密接に関係していることに気づき、政治に関心を持つことが望まれます。

<お知らせ>

2014年4月から年3回開催してきました野菜の楽園ですが、15回をもちまして休園と致します。累計300名余りの方々に参加頂きました。ご協力ありがとうございました。

文 就農3期 五島 隆久

「ベジフルハッピー！」春の味覚「フキ」(キク科)

日本原産で、中国・韓国にも分布する雄雌異株の多年草です。水が豊富で風当たりの少ない場所に生息。茎は地下にあり、私たちが食べるのは茎ではなく長い葉柄の部分です。早春に葉より先に土から顔を出す花蕾が「フキノトウ」。栽培は10世紀以前から始まり、今の市場の多くは栽培品種とのことです。



フキはアクが強く日持ちしないので、購入したら直ぐに塩もみして下茹でし、水の入った容器で水を替えながら冷蔵庫で保存すると数日持ちます。

またフキには、新陳代謝を促進するとされている苦み成分の**アルカロイド**や、血圧上昇を抑える作用のある**カリウム**が多く含まれています。



【アサリ&フキの青煮 → 春爛漫行楽弁当】

《材料》 作りやすい分量

フキ…2本、アサリ…1パック、ショウガ…1/2かけ(千切り)

だし…2カップ、酒…大さじ1、みりん…大さじ1、薄口醤油…小さじ1、木の芽…適量

春爛漫行楽弁当：すし飯、卵、海苔、白ゴマ、木の芽、桜の花の塩漬けなど

《作り方》

①フキは鍋に入る長さに切り、まな板の上で塩をまぶして板ずりし5分ほど置く。塩を入れた熱湯で太い部分、後から細い部分を入れて2~3分ゆで、冷水にとって冷ます。両端から筋をむき、太い部分は縦に切り、全体は3cm斜め切りにする。②鍋にだしと調味料、アサリとショウガ、フキを入れて火にかけ、殻が開いたら出来上がり。フキの青色を引き立てるには一旦取り出して汁とフキが冷めた状態で戻し味を含ませる → 「春爛漫行楽弁当」お好みで白ゴマ入りすし飯、海苔、錦糸卵の上に②の殻から身を外したアサリとフキなどを飾ってお弁当に！

春の味覚のフキとアサリで春をご満喫下さい。

文&写真 生きがい14期 野菜ソムリエ 今井美和子

「農場見学」のご案内

日時 2019年5月12日(日) 13時00分~17時00分(予定)

見学先 ①「中西農園」中西重喜(元指導員)の農園

②「グリーンキャッチ」農園 11期OB 笹山大の農園

■申し込み方法・・・メールもしくはFAXにて、お申込み下さい。

■申し込み先・・・メール shoichi-namura@docomo.ne.jp (名村あて)

FAX 078-965-2659 「楽農学校OB会」あて

■締め切り・・・5月5日(日)必着

2019年4月1日付 兵庫楽農生活センター 職員移動

職名	転出者氏名	転入者氏名
センター長	山崎 宏治	片山 喜久男
副センター長	藤本 喜龍	永田 学
総務課	西馬 珠紀	岸本 博子
楽農交流課	福本 和子	平井 清美
楽農学校課	中前 安生	島田 香
〃		北本 暢男
〃	清原 義雄	北 郁雄
〃	山吹 正義	皿池 昌孝
〃	吉岡 良治	井汲 麻衣
後継者育成事業	坂本 雅春	麻田 修治
	水谷 ひとみ	高谷 尚志

★1月20日の第15回をもちまして、「野菜の楽園」はお休みいただきます。

援農活動

8月に案内させていただきました、「援農活動」につきまして引き続き募集をしております。
また、就農されている方から、アルバイト募集したいとの要望も届いています。
関心をお持ちの方は、下記に連絡いただきますようお願いします。

笹山大 携帯 090-9867-7618 PCメール piawan@grace.ocn.ne.jp FAX 078-221-3457)

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東野30-17
楽農学校OB会

電話: 078-965-2047

FAX: 078-965-2659

気をつけよう農作業!

トラクターの運転などの農作業中に、事故をする人の割合が増加しています。高所作業など危険と隣り合わせの仕事が多い建設業の2倍を超えていると言われています。

※皆様からの原稿も常時募集しております♪