

楽農学校OB会だより



第33号2019年8月号

兵庫楽農生活センター長 挨拶

片山喜久男



まだまだ暑い日が続きますが、OB会員の皆様には、ご健勝のこととお喜び申し上げます。本年4月より兵庫楽農生活センター長に就任しました片山です。よろしくお願いいたします。

今、当センターのほ場に目を向けると、色鮮やかなトマトやナス等の夏野菜、すくすく育った水稻や黒大豆、そして農作業に汗を流す楽農学校生。夏真っ盛りです。学校生の皆様の愛情を一杯受けた作物が無事育ち、収穫の恵みをもたらして欲しいと願うばかりです。

当センターも開設から13年目を迎えました。開設当初から数えると、楽農学校で就農コース186人、生きがい農業コース1,158人と多くの卒業生を送り出すことができました。

そして、9月には、就農コース、生きがい農業コースとも皆様の後輩になる新たな受講生を迎えます。多くのことを学び、経験し、一年後には皆様と同様、それぞれの楽農生活を始められることを期待しています。

さて、年号が令和になった今年、より多くの県民の皆様楽しんでいただけるよう一部リニューアルを行うことになりました。工事中はご迷惑をおかけしますが、来年春の完成を楽しみにしてください。

当センターの運営は、センター職員だけでなく、事業参画していただいている団体や皆様方のような有志の皆様のご協力をいただきながら行っています。厚く御礼申し上げます。

多くの県民の皆様楽しんでもらえるよう、職員一同努力していきますので、今後ともご支援・ご協力をお願いいたします。

楽農学校OB会「農場見学」

5月12日、初夏の日差しが降り注ぐ中、楽農学校OB会の農場見学会が開催されました。

今回おじゃましたのは、神戸市北区淡河町の「中西農場」と、北区山田町の「笹山農場(神戸グリーンキャッチ農園)」さんの2カ所です。

中西農場さんは、楽農学校の技術指導員でいらっしゃった中西重喜先生が経営される農場。

また、笹山農場さんは、就農コース11期生として楽農学校で学ばれた笹山大さんが経営されています。

当日は、就農コース受講生の4名を含む男性19名、女性5名の合計24名での参加となりました。午後1時に楽農学校に集合後、5台の車に分乗して出発。途中、道の駅 淡河で中西先生や一部の会員と合流、9台の車でまずは中西農場さんに向かいました。

中西先生は、甲子園球場の半分ほどもある広大な土地で野菜やお米の栽培を一人でなさっているそうです。農業のやり方にもいろいろあり、限られた面積の耕作地にたくさんの労働力と資本をつぎ込み、効率よく土地を利用する「労働集約型農業」もありますが、先生の場合は「土地利



用型農業」で、できるだけたくさんの土地を使って利益を出す、というやり方の農業をなさっています。とはいえ、広大な土地を一人で管理されているのですから、さぞかしそれに費やす労働力、労働時間は相当なものだろうと思ったのですが、そこは農業への造詣が深く、豊富な経験と知識をお持ちの先生ならではの、独特の効率のよいやり方があるようです。

「畑に植えてある野菜の100%をちゃんと育てようと思わなくてよい。キャベツは1/5が売れたら原価が取れるから、それ以上ならもうけが出る」とのこと。また、厄介者の雑草についても、先生いわく、「雑草にも野菜にとってよい働きをするものがある。抜いてはいけない雑草もある」とのこと。学校の講義では聞けなかったお話でした。

また先生は、既存の野菜だけではなく、御自分で交配して新しい品種をつくったりもされています。さらに近々、畑の隅に鶏小屋を建て、鶏の飼育も始められるとのこと。農業の知恵袋のような先生の御活躍は多岐にわたり、とてもパワフルでした。農業を心から楽しんでいらっしゃる事が私たちにも伝わり、元気を分けていただいたような気持ちになりました。

まさに楽農生活を満喫されているようです。

次におじゃましたのは、笹山農場(グリーンキャッチ農園)さんです。

笹山さんは、就農コースを修了した後、ゆめファーム兵庫六甲で2年間研修を受けられました。その後、若手生産者のチーム「協働出荷組合 神戸グリーンキャッチ」を立ち上げられ、減農薬野菜(農薬をほとんど使わない)の直売活動にも精力的に取り組んでおられます。

58aの土地で、養液土耕を利用したバイオ堆肥を使用する有機培地栽培をされています。主な栽培品目は、(春夏)トマト・メロン・黒枝豆、(秋冬)イチゴ・ミニ白菜・大根・葉物野菜・玉ねぎ・ニンニクとのことでした。

今回は、トマトの栽培をされているハウスを案内していただきました。養液土耕ということで、土づくりには大変力を注いでおられ、ハウス内の土もみながら、米ぬか、発酵鶏ふんなどを1次発酵させたうえ、自家製(自身で拡大培養した物)の紅色非硫黄細菌(バクテリア・ロドバクター属・カプスラータ、スフェロイデス)・枯草菌(バチルス菌類)・酵母菌・複数類のアミノ酸を利用し、2次発酵させた堆肥を大量に投入して改良されたそうです。無知な私には難しすぎたのですが、笹山さんが説明のときにおっしゃっていた「納豆とヨーグルトを混ぜて土に入れて」という言葉から、納豆菌や乳酸菌がおなかの中で善玉菌としてよい働きをするのと同じように、この堆肥で生まれる善玉微生物が土の中でよい働きをしてくれる?というイメージを持ちました。(間違っていたらごめんなさい)



笹山さんの御説明からは、御自身の農業に対する自信と、情熱を持って取り組んでいらっしゃる姿勢を感じました。

今回の2カ所の農場見学は、農業初心者の私にとっては、農業の奥深さを感じることができた有意義な経験でした。お忙しい中、丁寧に対応してくださった中西先生、笹山さんに深く感謝申し上げます。

文:「生きがい」28期 岩崎洋子

秋の行事予定案

秋の感謝祭

日時:11月10日(日) 10:00~

★出店用食材作り 日時:11月9日(土) 8:30~

★広報・食材などの販売活動 日時:11月10日(日) 8:30~

※本年度は新たな提案食材を検討しております。ご期待ください。



※上記行事は内容が決定次第ご案内いたしますので、★のご参加・お手伝いをいただきますようお願いいたします。

「ベジフルハッピー！」夏野菜で元気に～！「ズッキーニ」(ウリ科)

キュウリに似たズッキーニは同じ「ウリ科」ですが、**ペポカボチャの一種**です。原産地は北アメリカ南部からメキシコにかけて。16世紀以降にヨーロッパで定着し、アメリカに逆輸入されました。日本では1970年代に輸入され、長野で初めて栽培されて以来の新しい野菜です。食用としては緑と黄色の未熟果と花が用いられます。

<栄養価>カボチャの仲間でありながら**低カロリー**！高血圧予防や、むくみ解消に効果的と言われている**カリウム**や、疲労回復・免疫力アップ・美容効果・風邪予防に良いとされる**ビタミン C**が多く、抗酸化作用が期待される**β-カロテン**も豊富です。油と一緒に調理することで**カロテン**の体内への吸収がアップされます。(大修館書店「食品成分表」参照)

【丸ごとズッキーニの牛ひき肉トマト詰め】

《材料》 1本分(少し大きめ)

ズッキーニ…1本、牛ひき肉…30g、タマネギ…20g、シメジ…10g、パン粉…大さじ1、ミニトマト…4個、とろけるチーズ…1枚、塩・コショウ・オリーブオイル・ガーリックパウダー…各少々、レモン汁…1/2個分

《作り方》

①ズッキーニは両へたを少し切り落とし、ピーラーで縦に4ヶ所皮をむき、塩・コショウ・オリーブオイルをまわしかけ、軽くラップしてレンジ600wで2分加熱する。オーブンは200℃に予熱しておく。

②ボウルに牛ひき肉、みじん切りにしたタマネギ、小口切りのシメジ、パン粉、ガーリックパウダー・塩・コショウを加えてしっかりこねる。

③①のズッキーニに両端1cm残して中央に上から深さ2/3まで切り込みを入れてガバッと開き、②をしっかりと盛り、上に粗みじんのミニトマト、とろけるチーズ(ピザ用チーズでも可)をのせ、200℃のオーブンで約15～20分焼く。(大きさにもよるので様子を見ながら)

④器に③を盛り、レモン汁をかけ黒コショウをふり、あればハーブを添えて出来上がり。



ドカーンと丸ままズッキーニで夏バテ予防を～！

文&写真:生きがい14期 野菜ソムリエ 今井美和子

楽農学校OB会「総会」のお知らせ

総会

日時:令和元年8月24日(土):14:00～

場所:兵庫楽農生活センター 学校棟2F A研修室

※当日平成30年度会費¥1,000を徴収させていただきます。

申込先:メールの場合 楽農学校OB会 asadasoiti@yahoo.co.jp 浅田あて

FAXの場合 078-965-2659(楽農学校OB会あて)

原稿大募集!



兵庫楽農生活センター 楽農学校
楽農学校OB会

〒651-2304

神戸市西区神出町小東野30-17

電話: 078-965-2047

FAX: 078-965-2659

編集後記

今年の夏も天候不順ですね。

梅雨入りは6月26日となり、例年より3週間近く遅れました。その影響?により日照不足や気温不順で、夏野菜の出来が思うようにならなかった方も多いのでは…。

ここ近年、夏冬問わずこのような現象が当たり前になりました。負けずに頑張りましょう。