



# 楽農学校OB会だより

第38号2021年4月



**新規就農者の60%、6万人が定年帰農者 楽農生活センターから多くの農業者が巣立つ!!。**

## 私1/60,000の定年帰農者です。

2017年、会社勤め。世界的な名著「7つの習慣」(スティーブン・R. コヴィー著)を手取るが、読み始めると眠くなる……。漫画本があるよ、と勧められ、そちらを一気読み。第2の習慣『終わりを思い描くことから始める』という一節に、これだ!と頷く。導かれるように「新規就農駅前講座・全6回」に参加すると、講師の方々から「農業をやってみませんか」というメッセージが伝わってきました。

生きがい27期 長元 和也 OB会役員(会計)

<https://Kobe-grapes-farm.com>



Web見て  
買いに来てね



翌年には人生初の野菜づくり、第27期「生きがいコース秋・冬コース」を受講していました。レタス、ダイコン、キャベツ、等々が想像以上に立派に出来るので、野菜づくりが面白くて仕方ありません。この先に何がある?と自問自答し、秋・冬コースの卒業前に、地域就農支援センターを訪問しました。

農業普及員から「何を栽培したいのですか?」と尋ねられ、「果樹です。ブドウのハウス栽培をしたい。」と答えると、「兵庫県のブドウ栽培は露地しかありません。近くのぶどう園から求人がありました。他の人を紹介しました。」…、「隣は神出ぶどう園です。ここでアルバイトをしながらブドウ栽培をしてみませんか。」と仰っていただきました。後日、農業普及センターにてぶどう園の方と普及員を交えての面談です。農業未経験のオジサンは期待されていません。ぶどう園の方が、「うちではちょっと…」と断わりかけたとき、「ブドウの樹を数本、任せてみてはいかがでしょうか。」と、普及員の方の提案によって、果樹栽培の初めの一歩がスタートしました。

アルバイトに入ると、幸運な出会いがありました。園主の一人が、「私は楽農学校の卒業生(OB会会員)です」と自己紹介をされたのです。このOBさんが農業に携わるまでの経緯を尋ね、所有している野菜畑とブドウ栽培を見せてもらいました。このパターンが定年帰農者のモデルケースだと確信しました。向かうべき方向性が見えたのです。『廃園農地に新品種ブドウを栽培しよう』と思い描き、今日という一日を始めました。思い描く形が決まり、イメージ通りになるように日々の生活をしていると、自分が望む方向に進みました。6カ月後にブドウ部会から園主になることを承認され、ブドウ園内に15aの農地を借りることが出来たのです。

ぶどう棚を補修し、シャインマスカット苗、等24本を定植したところ、苗は理想的に生育し、初成りブドウを収穫しました。ブドウ農家さん、農業普及センター、JA等、人との出会いに恵まれ、思い描いた形が現実化していきました。10年先はどのような終わり方を描いているのでしょうか。



## 農場見学会延期のお知らせ

昨年5月に計画しておりました農場見学会を秋に、そして今春こそと予定しましたが、コロナ再拡大の影響で再々延期とさせていただきます。訪問圃場への車乗り合わせや・ハウス内での説明等、を懸念しています。今後その他の行事を含めて状況判断しながら、計画・ご案内させていただきます。その際にはご協力・ご参加いただきますようお願いいたします。

楽農学校OB会 会長 名村正一

## 野菜の楽園の「五島隆久さん」近畿農政局長賞 受賞！

野菜の楽園の主宰者 五島隆久さんが「近畿農政局長賞」を受賞されました。  
 受賞理由は：SDGsを視野に入れた未来につながる有機農業への取り組み。  
 今後持続可能な農業推進へのプロジェクトを立ち上げる計画があるようです。  
 今後新たな情報が届きましたら、[楽農学校OB会ホームページ](#)などでご紹介いたします。



令和2年度  
近畿地域未来につながる持続可能な農業推進コンクール

近畿農政局長賞（有機農業・環境保全型農業部門）

都市近郊で地域に根ざした有機農業

ごとう のうえん  
**五島農園**  
代表：五島 隆久 兵庫県明石市

主な取組

五島農園は、平成18年の就農から有機農業に意欲的に取り組み、多くの研修と研究により平成20年に有機JAS認証を取得。  
 土壌分析によるミネラル施肥を重視した施肥とともに、緑肥を有機物資材としてすき込む土づくりのほか、市内の酪農家が生産する牛ふん堆肥やメタンガス発酵残渣消化液を施肥しており、都市型循環農業に寄与している。  
 また、有機農業者の研究会「Periodica Club（ペリオティカ・クラブ）」を主催。地域の若手農業者に有機栽培技術の指導を行うなど地域の農業者の技術向上を図るほか、地域外からの技術研修や視察等の受け入れにも対応。オーガニック専門店の店頭でのファーマーズマーケットの開催や学校給食での食育活動など、阪神間の都市住民との交流活動の中心となるなど、都市近郊での有機農業の推進に情熱を注いでいる。



五島農園ハウスでの勉強会



小学校での食育授業

## 2021年4月1日兵庫楽農生活センター 職員異動

新年度より楽農生活センターは 公益社団法人 兵庫みどり公社⇒公益社団法人 ひょうご農林機構  
楽農生活センター に変更されました。

| 所 属   | 職 名                | 転出者氏名  | 転入者氏名        |
|-------|--------------------|--------|--------------|
| センター  | センター長              | 片山 喜久男 | 椿野 健次        |
|       | 副センター長             | 永田 学   | -            |
|       | センター次長 兼<br>楽農交流課長 | -      | 岩見 昌典        |
| 総務課   | 課長補佐               | 永廣 亘   | 竹内 義明        |
| 楽農交流課 | 課長補佐               | 柳澤 吉彦  | 中尾 義孝        |
|       |                    | 大島 道斗  | -            |
|       |                    | 平井 清美  | 西谷 拓也        |
| 楽農学校課 | 就農推進専門員            | 北本 暢男  | -            |
|       | 課長補佐               | -      | 柳澤 吉彦        |
|       |                    | 西谷 良仁  | 平井 清美        |
|       | 指導員                | -      | 船岡 重夫        |
|       |                    | -      | 小松 典行        |
|       | 農業後継者育成専門員         | 村上 武雄  | - ※後継者事業本社移管 |
|       |                    | 檀野 由一  | -            |
|       |                    | 福田 佳苗  | -            |

(敬称略)

パセリの原産地は南イタリアやアルジェリア。古代エジプト、古代ギリシャでは既に薬用、香辛料、食用とされていたそうです。9世紀にフランス、16世紀にはイギリスからヨーロッパ全土、やがて移民によりアメリカにも普及。日本には18世紀オランダ船から長崎に伝来し「大和本草」にオランダゼリの名で紹介されました。ヨーロッパは平葉種が主なものに対し、日本やアメリカでは縮葉種が主流です。

《栄養成分》料理に添えられたパセリを残す人も多いですが、実は栄養価がとても高い野菜です。特に**ビタミンA**の前駆体の**β-カロテン**は抗酸化力が強く、喉、鼻などの粘膜を正常に保ち、感染症を予防する効果があります。また免疫を高める**ビタミンC**も豊富。貧血予防である**鉄**は野菜の中でも一番多いとされています。

また香り成分である**ピネン**は消化を助け、**アピオール**は食欲増進作用、口臭を予防、防腐効果もあり食中毒予防にも効果的です。参考：日本食品標準成分表 2015年版

《保存法》湿らしたキッチンペーパーなどで根元を包んでポリ袋に入れ、冷蔵庫に立てて保存。

### 【パセリどっさり健康極旨鯖サンド】

#### 《材料》2人分

鯖(水煮缶)…1缶、パセリの葉…どっさり、レタス…2枚、新玉ねぎ(薄切り)…1/8個、スライスチーズ…2枚、ミニトマト…6個、マヨネーズ…大さじ1、粒マスタード…適宜、食パン…4枚、

#### 《作り方》

①鯖缶の水分は捨て、ほぐしてマヨネーズで和える。ラップをまな板より大きめに切って敷いておく。②食パンはオーブントースターでしっかり焼き、まな板に取り上げ粒マスタードを塗る。(お子さんはバターなど)③1枚にレタス、新玉ねぎ、トマト、覆うように①の鯖、どっさりパセリを載せ、もう1枚にスライスチーズをのせて、2枚のパンをラップごとしっかり巻き付けて数分馴染ませる。④ラップごとカットしてお皿に盛って出来上がり。



### 【緑の元気ジュース】

#### 《材料》2人分

パセリの葉…1束、キウイ(バナナ、リンゴでもOK)…1本、水…100cc、レモン汁…適量

《作り方》レモン以外全てをミキサーにかけ、最後にレモン汁を加えるだけです。

**栄養価の高いパセリを是非料理に取り入れてみては〜〜〜!?**

文&写真：野菜ソムリエ 今井美和子

## 「e 登録」 のお願い

### ◆ 「e 登録」 未登録の方

ネットを利用したコミュニケーションツールとして昨年より実施しています。郵送料経費の軽減と情報の迅速化・効率化を目指しています。賛同頂ける方はお手元のスマホ・PC から下記手順でお名前・コース期の送信をお願いします。(PDFファイル等の添付ファイルを開覧できるアドレスでの登録をお願いします。)

【登録方法】 件名：「e 登録」、本文欄：「お名前 生 / 就〇〇期」を

[rakunouob@rakunouob.sakura.ne.jp](mailto:rakunouob@rakunouob.sakura.ne.jp) まで送信願います。

**\*OB 会で登録メール受信後、添付ファイルの開封確認メールを送付しますので、開封状況の返信送付をお願いします、開封確認をもって登録完了とさせていただきます。**

◆e 登録希望しない方： 定期的郵送による情報の提供をさせていただきます。



〒651-2304

神戸市西区神出町小束野 30-17 楽農生活センター  
楽農学校課「楽農学校 OB 会」

電話：078-965-2047

FAX：078-965-2659

MAIL：[rakunouob@rakunouob.sakura.ne.jp](mailto:rakunouob@rakunouob.sakura.ne.jp)

ホームページ：<https://rakunouob.sakura.ne.jp/blog/>

### 編集後記

昨年来のコロナ蔓延で、会の活動も自粛せざるを得ません。外に出て密にならない野菜作りは、私たちを元気にしてくれます、コロナに負けずにお過ごしください。