



# 楽農学校OB会だより

第43号2022年12月号



## 行き着けるのか？就農への入口・・・

六甲縦走大会の季節、本日は秋晴れ、稜線が視界のすべてに入る・・・乗り慣れた電車で揺られる・・・今となっては週2の通勤・・・あの六甲の山並みの先に我が家がある・・・その六甲の先で農業をやってみたい・・・だが、就農への入口は未だ視界に入っていない・・・。

今の状況は、極めて中途半端だ。家庭菜園と割り切ることも、就農へ大きく踏み出すことも出来ていない・・・。既にどこかに行き着いているわけではないが、自身将来、振り返るためにも、綴ってみた。

現在、3ヶ所“ハタケ”を借りている、何れも小さなもので、行き来を思うと効率は悪い。

はじめは、駅前就農講座・・・なので3年になる。毎回質問をする受講生だったが、回答は、シリーズ講座が終わった後まとめて・・・となった・・・迷惑だったかもしれない。その秋より、「生きがいコース」の受講が続いている。

仕事中心だった生活も50代も半ばを過ぎると次のことを模索するようになる。自分もそうだった。強く意識したのは、人生のサイゴ・穏やかなものにしたい。ともに長く施設で患ったのち他界した父、母のことが脳裏にあるのだろう。コツコツと情報を集めた。そして、座学の駅前就農講座へ行き着いた。そこでは、“ナリワイ”としての農業の厳しさを知った。実践である「生きがいコース」では、純粹に作物をつくる喜びを味わった。先人の知恵を知らないだけだが、様々に工夫ができるフィールドだと思った。とにかく面白い。就農への道へ憧れながらも、次の一歩がなく、現在もサラリーマンを続けながらの作物づくり。それが、現状だ。



生活の場を転々としてきた転勤族、その地に縁もゆかりもない。一日のうちのほとんどが職場、家では寝るだけ。地域に根差してもいない。縁故もないサラリーマンにとって、農地法3条の壁は高い。突破口がないかと「施行令・施行規則」、「事務にかかる処理基準」なども読み漁った。「全部効率利用要件・農業技術」については、若い農業学校生と一緒に「農業技術検定試験」を受験した。現在は、新制度の神戸市ネクストファーマー制度認定校で学んでいる。しかし、確かな就農への手ごたえはない。持て余しているだろう農地を借りられない、そんなイラダチを、志を同じくするスクール生が同様に抱えている。人生100年時代と叫ばれているが、その入口は、若年者にもみ用意されているのか・・・そうであっても、なお、作物づくりは魅力的な世界に映る。

いままで知ることなかった取り巻く課題を知ることでもできた。「硝酸態窒素汚染」、「グリホサートの緩い規制」、「除草剤耐性遺伝子をもつGMO」、「想定換算した農家の低時給」、「種子法廃止・種苗法改定」、「ネオニコチノイド系農薬」、「農水省・みどりの食料システム戦略」、そして、誰しもが認識した「突出して低い食料自給



率」・・・野菜作りをして初めて知った。「野菜生産」と、ともに、「商品化計画」、「売り方」、「販路開拓」、「食品加工」にも興味を持った。「アシストスーツ」、「ドローン活用」、「環境制御」など農業の「ICT、AIの進捗」、「包装資材開発」、「SDGs取り組み」など、農業EXPOでは先進技術に驚かされた。

いったいどれだけ学ぶのか・・・。底がないのが面白い。農業スクール生やOB会の先輩、生きがいコースの方々と話をするのは、愉しみだ。話題が刺激的、あたまが活性化される。

学べば学ぶほど、調べれば調べるほど、大きく広がる面白い世界だと思う。「CO2ゼロエミッション化」、「生産性向上」、「効率化」、「自動化」、「AI、ICT活用」を謳っておきながら、「有機」も“25%”って、どういうこと？実務の現場でどう融合させるのか理解が及ばない。今は、逆張り思考で行こうと思う。「非効率で手間がかかる」、「収量を多く望めない」そうしたものに挑んでみたい。理由は単純、そのほうが、面白い、愉しめるような気がするから。このことは譲りたくない。「新しい業への挑戦」と「穏やかに暮らしたい」とは、相容れない。「収益性」と「愉しむ作物づくり」も調和が難しい。興味を持ち続け、愉しみ、面白味をもって、作物をつくる・・・こんなことが、「ナリワイ」として自分に出来るのだろうか・・・まだ、手ごたえがない。

さて、3年後、5年後はどのようになっているか。就農の入口にたどり着けているのか、自分の人生、自分のこれからが面白い。

生きがい31期～ 中澤耕二

## 秋の感謝祭に参加！ ケーキ・カレーともに完売しました！

本年の「秋の感謝祭」は11月6日（日）快晴のもと開催されました。

「楽農学校OB会」としても恒例行事として参加させていただいていますが、今年は新型コロナウイルスの影響で3年ぶりの出店となりました。

会員の野菜ソムリエ監修の「ケーキ・サレ」「野菜ミニケーキ」は定着した感がありますが、前年（2019年）に野菜嫌いの子供さんにカレーを通じて野菜を食べてもらおうと企画した、ミニ野菜カレーを今年はボリュームアップ（ご飯100g⇒150g）して準備しました。



5日（土）9：00 学校棟C研修室に調理参加スタッフの10名（女性5名・男性5名）が集合し、下ごしらえを午前中に済ませました。午後は加工棟の調理室に9名（女性8名・男性1名）に加わっていただき、総勢19名で調理が始まります。定番の「ケーキ・サレ」4種類（各200円）・「ミニケーキ」4色入り（200円）を、抜群のチームワークで調理から袋詰めまで進めました。

会員の某社料理長も負けじと「野菜カレー」（300円）の下ごしらえに入ります。



6日（日）「秋の感謝祭」当日、8：30に14名（女性8名・男性6名）の調理・販売参加スタッフが集まり、ステージ右手のテントで販売準備です。と同時に調理室で「野菜カレー」のスタッフ7名で調理の始まりです。

また、某社で野菜サラダ研究開発されている会員の監修でトッピング野菜が準備されていきます。

おかげで10時に「秋の感謝祭」がスタートした後、12時過ぎには170食あまり用意したカレーは完売。



「ケーキ・サレ」100食「野菜ミニケーキ」70食も13時頃には完売。  
パレットに山積みの園芸用品も全て配布完了しました。

約3200名の来客で本年の「秋の感謝祭」は15時ごろ盛況に終わりました。

感謝祭の様子はOB会ホームページで詳しく掲載していますのでご覧ください。

楽農学校OB会 ホームページ <https://rakunouob.sakura.ne.jp/blog/>



お客様はもとより、参加・協力いただいた皆様に、紙面をお借りして感謝申し上げます。

楽農学校OB会 会長 名村正一

## 研修会のご案内

楽農学校OB会 「研修会」を開催します。(別紙「研修会のご案内」をご覧ください。)

日 時：令和5年2月12日(日) 13:30~15:30

場 所：学校棟2F「A研修室」

講 師：中西 重喜 元技術指導員

テーマ：「私の農業について」仮称

費 用：会員の方は無料 非会員の方は¥500

※新型コロナウイルスなどの影響で延期及び中止する場合があります。

## 令和3年度総会（資料送付）の報告

◆令和3年度決算報告、及び 令和4年度、活動計画、予算案、役員名簿、等は承認されました。

◆令和3年度の総会（2022/8/9 メール・郵送等で送付）の「ご挨拶とお知らせ」で、提案した議案の報告。

### 【経緯】

・本会は、2020/12（R2年度）に「OB会ブログ」を立ち上げ、会員相互の情報提供をタイムリーに行う為&郵送料経費削減の為に「メール会員」拡大を進めてまいりました。

・2021/8（R3年度）頃より会員の皆様に呼びかけ「メール会員登録」の協力をお願いし、2022/4には多数の登録を頂きました。

皆様のご協力のおかげで、2017年の郵送経費¥81,262が本年度は¥2,000余りで済みそうです。

・2022/8に総会で提案しました、「メール会員」の会費免除、「郵送会員」は¥800/年を徴収、新規入会費¥1,000/入会時、について承認頂きました。

・郵送を希望する方の年会費の徴収を2022/10/15で締切させていただきました。（※詳細は、8/9送信・送付の総会案内「ご挨拶とお知らせ」をご覧ください）

・2022/12現在の会員数=127人（メール会員119人+郵送会員8人）となりました。（退会者18名）

今後とも本会の運営にご協力頂きますようお願いいたします。

楽農学校OB会 副会長 浅田総一郎

## 「ベジフルハッピー！」冬至にはコレで風邪予防!! 「カボチャ(ウリ科)」

カボチャは「ウリ科」の植物でたくさんの種類がありますが大きく3品種に分かれます。日本カボチャ(中米・南米が原産)、西洋カボチャ(中南米が原産)、ペポカボチャ(メキシコ北部・北米西部が原産)。日本への伝来は日本カボチャが最も古く、16世紀にポルトガル船がカンボジア経由で九州に伝来し、カンボジアがなまって「カボチャ」になりました。「冬至(12月22日)にカボチャを食べると風邪をひかない!」12月頃は秋野菜の収穫が終わり、食べられる野菜が少ない中でカボチャは保存ができ栄養があるからです。10月31日ハロウィンに大カボチャを飾るのはアイルランドのお祭りからきているそうです。 そだててあそぼうカボチャの絵本参照



そだててあそぼうカボチャの絵本から引用

＜栄養価＞カボチャは免疫力を高める栄養素の**ビタミンACE(エース)**を兼ねそろえた**最強の野菜**です。風邪予防は鼻・喉の粘膜を強くする**ビタミンA**、風のひき始めには白血球をパワーUPさせる**ビタミンC**、こじらせたら免疫力を強化する**ビタミンE**です。熱に弱いビタミンCは**デンプン**に包まれることで分解されにくくなり、また収穫後は甘くないのに貯蔵中に酵素の働きでデンプンが糖化して甘くなります。65℃で蒸すと糖度が7度も上がるようです。**β-カロテン**(体内でビタミンAに変換)は油と一緒に調理することで体内での抗酸化作用の吸収率をアップします。今回は豚肉(疲労回復のビタミンBが多い)と合わせたメニューにしました。



### 【カボチャの豚肉巻きソテー～Xmas仕立て～】

#### 《材料》2人分

カボチャ…1/2個(120～130g)、豚肩ロース薄切り肉…8枚、小麦粉…大さじ1、サラダ油…大さじ1、調味料〈しょうゆ・ケチャップ・みりん…各大さじ1〉飾り用にミニトマト・茹でたブロッコリーなど適量

#### 《作り方》

①カボチャは種とワタを取りところどころ皮をむき、8mmのくし切りを8枚用意する。②①に豚肉を巻きつけ、全体に小麦粉をまぶす。③フライパンにサラダ油を熱して②を入れ3分ほど焼き、ひっくり返してさらに3分ほど焼き中まで火を通す。火を止めフライパンの油をペーパータオルなどでふきとり、調味料を加えて照りが出るまでからめ、器に盛りミニトマトやブロッコリーを加えてXmas仕立てに。



冬の風邪予防は最強のカボチャで～!

文&写真：野菜ソムリエ 今井美和子

〒651-2304

神戸市西区神出町小東野 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

メール：[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

あわただしい師走となりました。

病気やけがに気を付けて、寒さに負けずに立派な農作物を作ってください。

来年も素晴らしい年になりますように。