



楽農学校OB会だより



第52号2025年12月号

新たに開設した半農半Xコースの活動紹介

楽農学校課

本年4月からスタートした当コースでは、30名の研修生が就農コースで実施しているカリキュラム内容を土日中心に凝縮して学んでいます。9月に調査した進路では、半数が「卒業後、農業経営を開始したい」と、目標を定めて、研修を行っています。

活動の中では、11月8日に淡路島で農業体験付き視察研修を行いました。研修生20名が五斗長営農でたまねぎの出荷調製、ワラ焼きを体験し、人材不足で、島外から人材を呼び込みたいが住めるアパートが不足しているなど、地域農業の抱えている現状をうかがいました。

体験はできなかったが、藤本水産ではちりめん作りでの加工の苦労話、また、集落を守るため集落1農場方式を立ち上げ、攻めの農業に取り組む生田大坪集落の話しをうかがい、研修生の多くから農業と地域の関わりを考え直す良い機会になったとの感想がありました。



作業説明



根と葉を切る作業



ワラ焼き後の集合写真



女性部のカフェでランチ



ちりめんの製造工程



全戸参加型の集落営農だんだんファーム



イチゴかき氷の試食



観光ブドウ園



観光いちご園

(1) 水稲コース

センター内のほ場 10a を使って、荒起こし、育苗、田植え、除草、収穫、出荷調製、マルシェでの販売活動を実施。一部の研修生は、近隣の集落営農の援農体験で、苗箱運び、草刈りなども体験。



指導員の助言を受け、代掻き作業



歩行の田植え機による田植



稲刈り



籾摺り作業



水稲チーム



袋詰め完了

(2) 施設野菜コース

ハウス 3 棟を使って、4 月～7 月はトマト、8 月はスイートコーン、抑制きゅうりの共通品目に加えて、自由区ハウスでは就農後の品目を栽培、また、料理教室や研修生同士の交流企画も実施。



トマト苗の鉢上げ



ハウス 1 棟でトマト栽培



ハウス内のトラクター作業



トマトの規格外品を使って料理
レシピを学ぶ



防除機の使い方を学ぶ研修



抑制きゅうりは毎日出荷

(3) 果樹コース

施設内のブドウ、ブルーベリー、梅、栗、柑橘、柿、ビワ、キウイ、いちじくなど樹種の管理から出荷まで行いました。近隣の観光ブドウ園や、足場単管を使った自作棚の事例、アボカド・キウイを学ぶために香川県へ先進地視察研修等を実施。



いちじくの挿し木



ブルーベリーの除草



ぶどうのジベレリン処理



カキの摘果作業



柑橘園



梅の剪定作業

文&写真 楽農学校課 課長 山口岳人

「JA 育苗センター・五島農園見学会」報告

10月26日、小雨降る中 JA兵庫六甲「神戸西営農総合センター」の施設と「五島農園」の現地見学を行いました。「営農総合センター」は楽農生活センターから15分程の神戸市西区平野町印路にあります。

こちらはJAの組合員さんより持ち込まれた種をお預かりし、有料で育苗をして組合員さんへご返却するという種苗センターです。



参加者のみなさんは出来上がった苗を間近で見て『茎が太くてがっちりしている』等うらやましそうな歓声が聞こえてきました。

このセンターの大きな特徴は22,000枚ものトレイを生産できるキャパシティを持ち発芽温度管理、育苗管理を、職員3名・パート職員15名で365日交代管理されているそうです。「稲」、「花」、「野菜」の三種の育苗を行っており、同一地で行っているのは日本でもここだけです。



一番大変なのは台風時期で、台風の進路が神戸へ近づいているときは、限られた人数で、屋外で管理中の苗をすべてハウス内に入れ(歩く隙間がないほどになるようです)、通過後に屋外に出し直さなければならず、とても重労働だそうです。お預かりした種の中には(花種など)発芽にとっても時間がかかる種や発芽率の悪い物があつたり、持ち込まれた方のリクエスト(2粒蒔等)に沿って行います



が、昨年今年と大変な猛暑で発芽がそろわず大変なご苦労があると聞きました。育苗ではいくつか私たちにも学び、実行出来るポイントがありました。

- ・セルトレイの色は、黒よりも白色で温度上昇の抑制。
- ・200穴よりも128穴セルトレイを使うことで土の量が増え、気温による水分の蒸発を少し回避出来る。
- ・播種した後はしっかりと水を与えますが、その後3日間は温度管理された場所へ移動し水は与えない。水の与えすぎによる根腐れ、徒長を防ぐ効果があります。
大変勉強になりました。



そして、2カ所目としてはOB会だよりでもお世話になっている「五島農園」の五島隆久さんよりBLOF理論による圃場の説明と現地見学会を行いました。



私たちが見学させていただく3週間前には「東京農業委員会」さんが令和5年に農業新聞に掲載された「BLOF理論米作り」の現場見学会をされたとのことでした。この米作りの大きな特徴である、除草剤は一切使用しないのに「雑草が生えた形跡がない」、また「稲の分けつ数の多さ



と茎の太さ」「穂の長さ」に見学された皆さんが驚嘆されたとのことをお話を伺いました。

「理論」とあるように圃場の土壌分析を行い

- 1：施肥設計して不足しているアミノ酸、ミネラルを施肥する。セルロース(細胞壁)がしっかりとした作物が育ち、害虫からの被害が減る
- 2：太陽熱養生処理により土壌中の害虫の卵の死滅、病気の減退が見込まれる。

BLOF理論を正しく実践することで、高品質で多収穫の作物を育てることが可能になり、本年度の米の収穫量も増えた。農業の効率を高める事が出来るとのお話を頂きました。

現地の圃場の見学では直に畝を触らせていただきましたが、とてもフカフカしており間違いなく『団粒構造』が出来上がっていると感じました。

お忙しい中大勢が圃場に押しかけたにも関わらず笑顔でご対応いただきありがとうございます。見学会終了後「でん園」にて懇親ランチ会を開催。朝の集合時には一度も話したことがなかった人とも、食事をしながら普段の農作業中の「こんな時どうしてる話」で時間を忘れるほど盛り上がりました。

文：飯田晴美 写真：中澤耕二・原田隆彦

施設見学会の参加者にお答えいただいたアンケートの一部を紹介します。

- ・JA種苗育成施設の見学での説明が非常にわかりやすく、参考になった。
- ・神戸の農業が盛んとは感じていなかったため、稲・野菜苗・花の育苗センターが日本でも指折りの施設があるとは思わなかった。ビシッと軸の太い苗を見て感激しました。
- ・普段一人では行けない施設見学会に満足しています。
- ・JA種苗育成施設の育苗過程、管理の難しい点、その対応等を知り大変勉強になりました。
- ・五島さんが理屈で説明して下さったため、見聞きしている栽培技術の理由が分かってよかったです。
- ・五島農園の講話が印象的だった。説明がよく理解できた。
- ・五島さんの経緯を含めた講義も非常にためになった。ただし、有機農業を生業とすることは非常に厳しく難



しいと感じた。センターの有機農業塾も現在受けており、同様に難しさを感じている。

・農について普段出来ない会話が出る 食事を交えた懇親の場があって良かった。

福原史生・中澤耕二

アンケートにご協力いただいた皆さんありがとうございました。

第三回 有機「BLOF フロフ理論」について

五島隆久

生態系調和型農業理論 BioLOgical Farming

前回、光合成でできた炭水化物 CHO が植物の骨格を作るセルロースの原料であると説明しました。では、葉肉にあたる体の部分（細胞）は、どのように作られるのでしょうか？

これもやはり炭水化物が基になっています。

この炭水化物 CHO に窒素 N が結合すると、細胞の基礎が出来上がります。

では、この窒素 N を植物はどのように獲得しているのか？

土壌中から根が吸収し、植物体内に送り込み、光合成産物（炭水化物 CHO）と結合することで CHON を作り出しています。

では、この窒素 N は、なぜ土中にあるのか？

自然界では、落ち葉等の有機物 CHON が土壌微生物によって分解され、植物の根から吸収される位の大きさまで分解され（加水分解）水に溶け込むことで根から吸収される。取り込まれた窒素 N は、脱水縮合によって細胞となり固体になって行く。（自然界の循環）

近代農業界では、窒素 N は尿素 $(\text{NH}_2)_2\text{CO}$ や硫酸 $(\text{NH}_4^+)_2\text{SO}_4$ で畑に投入され、灌水や雨水に溶けて植物の根から吸収されている。

この窒素は、アンモニア態窒素 NH_4 や硝酸態窒素 NO_3 なので水に溶けやすく植物根からの吸収も瞬時に行われる。

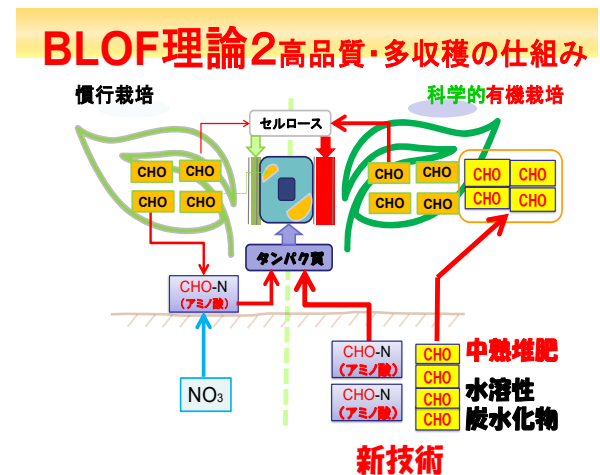
自然界の窒素の流れを畑に取り入れたのが有機栽培オーガニックです。

なので、固体の有機物を速やかに植物根が吸収できる土壌微生物が豊富に生存していることが必須なので、近代農業技術で使われる殺菌剤は使わないのが有機農業です。

特に BLOF 栽培では、有用微生物菌として、納豆菌・乳酸菌・酵母菌の自家培養をし

作物の様々な生育ステージで利用することが多いのです。

※BLOF 栽培で第二の太陽とは、炭水化物（CHO）やアミノ酸（CHO-N）を土中から吸わせることです。



楽農学校 OB 会 「秋の感謝祭」 参加報告

兵庫楽農生活センター「秋の感謝祭」が11月9日（日）に開催され、楽農学校 OB 会は恒例行事として参加させていただきました。

当日の雨予報が確定となる7日に、カレー食材を半分に減らし、どうなるかひやひやしなごらの準備となりました。今年のメニューは野菜カレー・ぜんざい・ポップコーンです。



8日（土）13：00に加工実習室に調理参加スタッフの12名（女性6名・男性6名）が集合。調理師の明山さん・飯田さんの指示のもと調理作業にとりかかります。男女・初めての方や何回も参加いただいている方が中心となり、和気あいあいに調理は順調に進み15時過ぎに準備は終わりました。



定番の「野菜カレー」は200食を500円で、またぜんざい100食300円・ポップコーン150個200円の販売予定としました。

ポップコーンの機械は交流課のご協力で前日から調理室で当日を待つのみとなっています。



9日（日）「秋の感謝祭」当日、8：30に17名（女性9名・男性8名）の調理・販売参加スタッフが加工実習室に集まりました。当初はステージ脇・実習室前でテントを張る予定でしたが、雨のためテントでの販売をやめて、販売とお客様の飲食を実習室に変更しました。

準備はカレールウとトッピング野菜が手際よく準備され、「ぜんざい」も小豆・しるこ・白玉を別々にして準備します。コーンが弾けると同時に美味しそうなおいで子供さんには大人気なポップコーン。

受講生の皆さんにも食べに来ていただきましたが残念ながら完売とまでは行きませんでした。味は好評をいただいているので、来年こそは千客万来を目指します！

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



材料提供者 米…福原史生 カボチャ・さつまいも…飯田晴美 玉ねぎ…明山計子

写真・加藤維久子・浅野光恵 文・名村正一

（敬称略・順不同）

生きがい農業コース ボランティアサポーター活動の報告



5名のサポーターが受講生の参考になればと各自で作付け計画しました。今期は7m×1.45mの畝を各サポーターは5畝を受け持ち栽培しております。また、生きがい受講生のカリキュラムの畝立て・定植をアシストしながら、11月15日はサポーター圃場の見学会・11月21日は菜園コンテストの圃場審査・11月29日は地産地消と発酵食品の実習・12月



6日は交流会などに参加させていただきました。これからも、12月には葉ボタンの寄せ植え実習・千枚漬け実習・管理機体験実習・来年の2月には切り干し大根の実習も控えています。

楽農学校OB会専用 マatchingサイトのご案内

楽農学校OB会では農作業マatchingサイトを開設しています。

「もっと農作業をしたい！」という方、楽農学校修了生のもとでご自身の農業スキルを活かしてみませんか？

農作業マatchingサイトはこちらをご覧ください。



https://rakunouob.sakura.ne.jp/blog/?page_id=1292

また、マatchingサイトに掲載したい農家も随時募集しています。

掲載を希望される方は楽農学校OB会(rakunouob@rakunouob.sakura.ne.jp)までメールでお問い合わせください。掲載料は無料です。

ご案内 楽農学校とOB会共催の研修会

令和8年3月1日(日)楽農学校A研修室にて、雑誌「現代農業」などを出版している農文協の方をお招きして「名人から伝授された野菜作りのコツ・裏技」研修会を開催予定です。

1月下旬にメールにて詳細のご案内をお送りいたします。ご期待ください。

〒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

メール : 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！

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

OB会の活動や楽農生活センターの様子を発信しています。

