



楽農学校OB会だより 創刊号

2008年12月



OB会の誕生おめでとうございます

兵庫楽農生活センター長 金川喜八郎

OB会の誕生、大変嬉しく思っています。楽農学校において親しくなった皆さんが卒業とともに散り散りバラバラになっていくのを残念に思っていました。

改めて自分の人間関係を考えると職場中心なのですね。多くの人との交流があったはずなのですが、交流が続く人は意外に少ないものです。

幸いにして、私達には農という共通の話題があります。共通の話題が持てる友人は得難いものです。

市民農園に勤しむ人。さらに一歩進んで就農する人。田舎暮らしを楽しむ人。趣味が講じ蕎麦屋を営業する人など、卒業生は多様な第2の人生を歩んでおられます。そのような先達から教を請うことが出来れば、これ

から始めようとする人は多くの不安から解放されることでしょうか。また、貴重なヒントを貰うこともできるでしょう。

一方、既に就農や営業をされている人にはOB仲間がお客さんとして応援してくれることもあるでしょう。

このような実益がないとしても、価値観や生き方に共鳴できる仲間がいると思うだけでも心強くなるのではないのでしょうか。

真面目で何事にも全力投球の楽農世代。少し肩の力を抜いて、隣の仲間と語り合いながら歩いていきましょう。

自分達の、自分達による、自分達のための楽農学校OB会として力強く発展していただきたいと思います。

OB会だより創刊にあたり

OB会 会長 西村 一

OB会が発足して3か月 情報発信のツールとしてのOB会だよりを会員の皆様に、お届け出来ることになりました。ご多忙の中で編集制作にご努力頂いた役員、寄稿いただいた関係各位に、心から感謝申し上げます。

幸い発足から金川センター長ほか楽農学校各職員皆様の、絶大なるサポートのお陰で事務所、事務器具なども整い組織としての本部事務所も開設できました。

打ち合わせや会議などで時折訪れる学校も、まさに老若男女 様々な人達が実習していて本当に楽しそうな雰囲気です。すれ違う研修生に思わず“俺は大（？小）先輩の1期生だぞ”とアピールしたくなる程立派な楽農学校になりました。

楽農学校修了者の皆様は、日々少なからず食や農に関

心をお持ちのことと思います。特に近々は食の安全、安心が社会の大きな問題になっています。

自分の手作りの野菜、食物 まさに楽農研修者の皆様が自己発信されるチャンスであります。自分で作り、自分で加工し、自分や家族、関係者が食べる。これこそ兵庫楽農学校OB会の活動原点だと思います。

OB会は特定の関係者がやっていくのではなく、このように農に従事し、関与し、関心をお持ちの皆様の組織として発展させて行きたいと思います。

どうぞ皆様のご協力をお願いいたします。



楽農通信コーナー Vol.1

丹波に暮らして

星見 美乃里

昨年の8月の記録的な猛暑の中、ここ丹波に引越してあっという間に一年が過ぎました。引越した夜の、稲田を渡ってくる涼しい風に田舎に来たことを実感した事を今でも覚えています。

楽農学校で野菜作りの楽しさを学び、いずれは自然に囲まれた田舎でのんびりと野菜作りをしてスローライフを・・・と思っていたのですが、義母の他界を機に一気にその思いが強まりました。

ドライブがてら立ち寄ったこの場所の風景が気に入り、何のつてもない、知り合いもないこの土地に住み着くことになろうとは、自分でも思い切ったものだと、今になればつくづく思います。田舎暮らしは元気で体力があるうちに・・・と言い出したらかかない私の性格を知ってか、気乗りしない夫を説き伏せ、念願の田舎暮らしをスタートさせました。近くに借りた畑では、思いつくままに多種多様な野菜を作り楽し



んでいます。今では週末に帰ってくる夫も、収穫したての新鮮な野菜がならんだ食卓に満足した様子で、畑仕事にも協力してくれるようになりました。

今年ゴマや黒豆、ソバも初収穫しました。畑仕事の傍ら、薪ストーブの薪の確保も必要で、一日があっという間に過ぎていき、気がつけば一年が過ぎていました。

最初はみんな同じ顔に見えた地元の軽トラに乗ったおじさんたちの名前もおぼえ、今では押しかけお手伝いで黒豆や大納言小豆の収穫も楽しませてもらっています。

この秋には食べきれない野菜を道の駅に出すための登録も済ませ、私のバーコードをつけた米ナスや落花生が完売した時の感激はひとしおでした。

ここにきたとき、「最初の3年間は何とあえずやりたい事は何でもやってみよう！」と能天気な決めたとおりに、今は思いつくまま気のむくまま実践中の毎日です。



楽農生活フェア 秋の収穫祭2008開催！！

関本 篤子

11月16日(日)の朝10時より兵庫楽農生活センターに於いて秋の感謝祭2008が行われました。

朝は小雨が降り、足元の悪い中沢山の方々が来場されました。

前日から材料の準備をし、楽農OB会としておでんの販売を行いました。

薬師寺さん特製の鶏と豚のガラからとったスープと調味料で、じっくりコトコト煮込んだおでんの数は、なんと200人前！！大きなお鍋2つと小さなお鍋等にもなりました。

10時を少し回ったところで、河合先生の呼び込み声を合図に販売をスタート！！沢山の出来立て熱々おでんの匂いに誘われて、早くもお客様の列が出来ました。

おでん担当の中村副会長、船曳さん、薬師寺さんとレジ等担当の西村会長、石井さん私と初めてで慣れない手つきでしたが、順調に売れていきました。「大根、厚揚げ、卵、牛スジが大人気！（ジャガイモがなくてごめんなさい）販売開始からお客様の列が途切れることなく

続きました。見る見る内に、大きなお鍋の中のおでんは減っていきました。あっという間に1時間程で売り切れとなりました。当日は参加出来なかった清水さん、浅井さん、楽農センターの先生方と共に一丸となって時間をかけて準備をした甲斐がありました。

おでんが売り切れとなり、美味しいダシが残っていたのですが、その中にゆでた中華麺を入れて刻んだネギと少し残ったおでんをトッピング！中には餅まきのお餅を入れたオリジナル中華麺も登場しビックリしました。

「ダシがきいていて美味しかったです。」とお褒めの言葉を頂いて、とてもうれしかったです。

この日の為に会場等を提供して下さった神戸楽農生活センター様、食材でお世話になった株式会社トーホー様、そしておでんの準備の為に、時間と労力を提供して下さったOB会役員の皆様、そして当日お越し頂いたOB会の会員と現役の受講生の皆様、すべてのお客様に感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。



楽農サロンのお知らせ

サロン室にホワイトボードとコルクボードを設置しました。「教えてください」「譲ります」等の会員の皆様の情報交換の場となれば幸いです。

少しではありますが、新聞の切り抜きも掲示しています。参考になればと思っています。

サロンに於いても活用法のアイデアも随時募集しています。



原稿大募集！！

「楽農生活、こんな風を楽しんでいます。」等の楽農生活の実践者の方のエッセー、体験談等を募集しています。「困りごとにはこんな対策で改善出来ました。」等の智慧についても投稿頂ければ有難いです。送り先は下記へ

社団法人 兵庫みどり公社 神戸楽農生活センター
〒651-2304 神戸市西区神出町小東野30-17
電話078-965-2651 FAX078-965-2653
(現在は楽農生活センターの電話等をお借りしています。楽農学校OB会宛と記載をお願いします。)

編集後記

初めまして、生きがいコース3、6期修了生の関本です。この度OB会の会報作りに挑戦する事になりました。いろいろ考えてはみるものの後で「ああすればよかったのでは・・・」「これはちょっと失敗かな・・・」と反省しきり。何分、小学校の学級新聞ぐらいしか作った経験のない状態でのスタートでした。

今後の紙面作りでサポートして頂ける方がいらっしゃいましたら、楽農学校OB会までご一報下さりますようお願いいたします。

お忙しいところ、センター長を始めOB会会長、修了生の星見様よりご協力頂き大変有難く思っています。ありがとうございました。

