



楽農学校OB会だより



第27号2017年8月号

「先端農業施設」視察&体験研修の報告

「楽農学校OB会」役員会では、以前より個人では見学ができないもしくは難しい所へ、バスを利用した視察研修などが出来ないかと検討しておりました。何処へ、何時、どのようにして等々の課題がクリア出来ないまま時間が過ぎていました。そのような状況であるテレビ番組で、加西市で2014年から先端技術によるトマト栽培をしている法人が紹介されました。この施設を見学できないかと役員会で図り、調べると諸条件に折り合いつかず断念しかけたところ、新任役員からそれではと今回訪問させていただいた施設を提案され、とんとん拍子に計画が進みました。

20名ほどの参加を前提に計画を立て、会員の皆様に案内したところ一時は30名を超す応募があるほどになりました。結果27名+現地での参加者2名の申し込みをいただきました。

平成29年6月7日(水) 9:00 予定通りの時刻に27名乗りのバス満席で「楽農学校」を出発。

① 9:40 JA兵庫六甲「ゆめファーム兵庫六甲」(現地集合1名)

神戸市北区大沢町 フルーツ・フラワーパーク内

将来の農業モデルとなる最先端園芸施設を導入し、その技術の有効性を検証・確立することにより、新規就農者や農業後継者の育成などを進め、環境制御による品質向上技術を目指し、経営モデルとしての確立を図る目的で平成28年秋口に竣工しました。

主要施設 トマト棟…2,112 m² 軒高5.2m×間口48m×奥行44m
長期多段栽培(培地ロックウール) 栽植4,000本
イチゴ棟…1,408 m² 軒高5.2m×間口32m×奥行44m
高設養液土耕栽培 植栽10,000本



② 11:00~13:00 「道の駅 神戸フルーツ・フラワーパーク大沢」

神戸の新しい食文化を国内外に発信する体験型施設で、全国に先駆ける次世代型道の駅「ファーム・サーカス」として平成29年春にオープンしました。

我々は管理担当者から説明を受けた後、地産野菜中心のランチをしました。



③ 13:30~15:00 「株式会社東馬場農園」

神戸市北区道場町塩田

天然の地下塩水を利用したこだわりトマト、『うれしおとまと』を生産・販売されています。『嬉しいおいしいを、農園から食卓へ』をキャッチフレーズとした、消費者に身近に感じる農園作りを目指されています。ここでは、ミニトマトの収穫体験も行いました。(おみやげ付き)

主要施設 トマト棟…2,000 m²(樽栽培) 平成24年1月完成
トマト棟…4,000 m²(ハイワイヤー・ロックウール栽培)
平成26年12月完成



④ 15:30~16:30 「ZHP 全農兵庫パッシブハウス」(現地集合1名)

神戸市西区伊川谷町小寺

生産者の高齢化などの諸問題解決のため、新規就農者の育成と既存生産者の規模拡大を図るため高機能性ハウス(栽培環境コントロール)を



活用した葉物野菜研修施設。

主要施設

ほうれん草棟…2,430 m² 5.4m×50m×5 棟、5.4m×40m×5 棟(圃場全体 4,000 m²)

以上、①～④を順に視察&体験研修しました。

計画の段階で、梅雨時が会員の皆様にとって参加しやすいだろうと 6/7 に決めましたが、そこまで降らなくてよいだろうというぐらい降り続く中、無事予定時間に楽農学校まで帰ることが出来ました。

最後に、参加いただいた会員の皆様と協力いただいた方々に感謝申し上げます。

文、写真:楽農学校 OB 会 会長 名村正一

「野菜の楽園」の開催報告

平成 29 年 4 月 9 日(日)午後 「第 10 回野菜の楽園」は、参加者 28 名でした。

1 部のテーマは、養蜂家の鹿島 学氏を講師に日本ミツバチの生態と養蜂について解説頂きました。説明後、数種類の日本ミツバチと西洋ミツバチの蜂蜜を試食し、出席者一同改めて日本ミツバチの食味の良さ後口の爽やかさを痛感しました。



質問時間には、活発な質疑がなされ、後日鹿島氏を訪ね実地指導を受け、現在養蜂に取り組んでおられる会員がおられると聞いております。まさに、タイムリーな話題を提供できたと主催者として喜んでおります。

2 部は、私の取り組んでいる BLOF 理論に基づく太陽熱養生処理の理論について解説しました。第 9 回の草堆肥作りで説明しましたように (OB 会だより 4 月号参照)、地力としての炭素 C を土壤に投入することがポイントです。

平成 29 年 7 月 23 日(日)午後「第 11 回野菜の楽園」は、参加者 19 名でした。

1 部は、本年 4 月に着任された上吉川純二先生と坂根光治先生を講師に「夏休み大人農業相談室」という企画にしました。両先生とも長年農業分野で教鞭を取ってこられ、蓄積された知識をお持ちです。事前に質問を募集し、当日返答して頂く形式をとりました。紙面の都合上、詳細はお知らせできませんが、質問者が十分納得のいく解説を当日して頂きました。2 部は、10 回に開設した太陽熱養生処理の実技的なポイントをお知らせしました。



つまり、養生処理は草種を殺すだけではなく、土壤の団粒化を図るためにするのである。それには、微生物が活躍しやすい湿気がポイントです。そして、透明ビニールで密閉してやること。一般に行われている殺菌処理を目的とした太陽熱処理と善玉微生物を増殖させようとする養生処理では目的が真逆であるわけです。当日、研修圃場で灌水の仕方、ビニールのかけ方の実演をしました。



次回、第 12 回のテーマは、多可郡多可町の足立醸造の足立裕氏をお迎えして、醤油酵母を中心とした微生物について解説して頂きます。有機農業にとって重要なパートナーは微生物の働きです。

(文:楽農学校 有機農業コース アドバイザー 五島 隆久)

★OB 会 ホームページ 更新予告

8 月以降に大上富士 (アツシ) さんを紹介させていただく予定です。兵庫楽農センターHP 内の OB 会欄でご覧いただけます。すでに紹介させていただいている方と、大上さんとその素晴らしいお仲間の夢に向かう情熱をご覧ください。



「ベジフルハッピー！」元気の源「ニンニク」(ユリ科)

世界中で愛されているニンニクの原産地は中央アジア。古代エジプトやギリシャではすでに薬効として、またピラミッド建設には労働者のエネルギー源として与えられていました。1990年アメリカ国立がん研究所は「デザイナーフーズ・ピラミッド：がん予防に効果的な野菜」の最上位にニンニクを発表しました。



強い香りの**硫化アリル**は**抗酸化作用・殺菌作用・風邪予防**に、また硫化アリルの中の**アリシン**がニンニク内**ビタミンB1**と結びつき**動脈硬化予防**や**疲労回復**にも効果的です。更に**むくみ解消**や**高血圧予防**の**カリウム**も多く含まれています。

「野菜のソムリエ」「がんのきほん」参照
ニンニクの見分け方は皮がよく乾燥して白く、上端部がしまっていて重いものがお勧めです。
保存方法は新聞紙でふわっと包み冷蔵庫へ。他に醤油漬け・酢漬け・練り味噌も美味しいです。

【海老のアヒージョ】

(アヒージョとはスペインのニンニク入りオイル煮料理)

《材料》

ニンニク…4片(粗みじん)、オリーブオイル…大さじ4、鷹の爪…1本(薄切り)、
海老…6尾(ぶつ切り)、マッシュルーム…6個(4つ切り)、塩・コショウ、
(あれば白ワイン…大さじ1、アンチョビペースト…少々)

《作り方》

鍋にオリーブオイル、ニンニク、アンチョビを加えて火にかけ、香りが出たら海老、マッシュルーム・鷹の爪を加えてオイルで煮、最後に白ワイン・塩・コショウで味付けます。熱々が美味しく、お好みで具材を変えてみては～?



【おまけ/ニンニクステーキ】上下をカットしたニンニク1個をラップしてレンジで2分程加熱し、油少々を入れたフライパンで焼いて、粉チーズ・パセリなどをふって出来上がり。

ニンニクで夏を元気に乗り切りましょう！

文&写真：野菜ソムリエ 今井美和子

楽農学校OB会 総会&懇親会のお知らせ

日時：平成28年8月26日(土)

総会：15:00～

場所：兵庫楽農生活センター 管理事務所横 B研修室

※当日平成28年度会費¥1,000を徴収させていただきます。

懇親会：16:30～

場所：レストラン「かんでかんで」 参加費：¥500/1人

※別紙にてFAXもしくは下記メールで、8月20日までに出席のご連絡をお願いします。

申込先： (楽農学校OB会 asadasoiti@yahoo.co.jp 浅田あて)

078-965-2659 (楽農学校OB会あて) …同封別紙案内書をご利用ください。



秋の行事予定案

★楽農学校OBの「農場見学」 日時：10月中旬…場所含めて未定

★「秋の感謝祭」出店用ケーキ・サレ作り 日時：11月10日(金) 8:30～

★「秋の感謝祭」広報・ケーキ・サレなどの販売活動 日時：11月11日(土) 8:30～

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



原稿大募集！



兵庫みどり公社兵庫楽農生活センター
〒651-2304

神戸市西区神出町小東野30-17

電話：078-965-2047

FAX：078-965-2659

編集後記

この時期の暑さは毎年恒例ではありますが、今年は特に猛暑日が多いようで。皆様も熱中症にはくれぐれも気を付けながら作業に取り組みましょうね～(^^)

OB会だより編集担当：森本聖子