



楽農学校OB会だより



第47号 2024年4月号

兵庫楽農生活センター 交流課からのお知らせ

楽農学校OB会の皆様には、当センター感謝祭をはじめ各種イベントへのご協力ご尽力いただいておりますこと心よりお礼申し上げます。

令和5年4月に楽農交流課長に着任しました澁谷と申します。どうぞよろしく申し上げます。当センターは、誰もが気軽に「農を体験する」、「農を学び実践する」、「食を楽しむ」といった楽農生活の体験や実践ができる拠点施設として各種事業を進めています。様々な農に関係する楽しい体験教室をご用意していますのでご紹介しますと、梅やぶどうの収穫体験や、野菜の収穫体験として、いちご、しいたけ、レタス、サニーレタス、とうもろこし、ミニトマト等を季節毎にご用意しています。加工体験では、そば打ち体験、パン作り、棒巻きパン作り、いちじくやいちごやぶどうのジャムづくり、フルーツ大福づくり、アレルギーに対応したさつまいもクッキーづくり、カップケーキづくり、春の Pasta づくり教室など季節イベントにあった様々な体験教室を企画しています。また、珍しい体験としては、そばや、さつまいも、小麦を、種まき・植付けから、収穫、加工（クッキング）までの一貫した体験教室も開催しますので、是非遊びに来ていただきたいです。

LINE やフェイスブック、インスタグラムでも楽農生活の楽しさをどんどん発信していきたいと思っていますのでお友達登録どうぞよろしくお願いいたします。

兵庫楽農生活センター LINE 公式アカウント



<https://page.line.me/ksm7836a?openQrModal=true>

楽農生活センターのイベント情報や農業体験・収穫体験などの情報をお届けします！

新規LINEのお友達登録してくださった方に、お米を2合プレゼントクーポン配信中！

クーポンの期限が切れていてもOKです♡楽農生活センター 管理棟事務所にスマートフォンを持参して、画面を提示してください～。お待ちしております☆

お問い合わせ：078-985-2651

2024 春の楽農生活フェア



<https://hyogo-rakunou.com/pdf/event/fair20240421.pdf>

石窯ピザづくりや淡路瓦 de 寄せ植え、フルーツ大福づくり、フリルレタス植えなど体験イベント多数！

農産物直売所「バスの八百屋 KANDE」もオープンします！

楽農生活センター 体験イベント情報（2024年4月・5月）



https://hyogo-rakunou.com/pdf/taiken/taiken_04-05.pdf

楽農生活センター ホームページ（楽農生活実践者紹介）



<https://hyogo-rakunou.com/usage-guidance-jissensya.html>

就農コースや生きがい農業コースを修了された方々の、その後の農業に携わる様子を紹介しています。

「農場見学会」のお知らせ

新型コロナの影響で延期しておりましたが、下記の内容で楽農学校 OB の見学会を実施します。

※詳細・申込みは別紙をご覧ください。

訪問先：「楊農園」主に中国野菜・ネット販売

「ながた農園」有機 JAS 認証農場

いずれも女性就農農場です。

訪問日：令和 6 年 5 月 25 日（土）

集 合：楽農学校棟横 桜の下付近 9：00（時間厳守）

参加費：¥1500 税込（ランチ料金含む）

定 員：20 名（先着順）…車 5 台の分乗で訪問を予定しています。

「種（農業の根源）について」研修会の報告

日 時：令和 6 年 3 月 3 日（日）13：30～

場 所：学校棟 2F「A 研修室」

講 師：㈱水田種苗園 水田明美 社長

テーマ：「種（農業の根源）について」



以前から OB 会役員会で、種苗会社訪問や講師をお迎えした研修会の開催を検討しておりました。

この度、水田明美社長に相談したところ快諾いただき、40 名の方に参加をいただき開催出来ました。

内容は F1 種の特徴から、受粉の話、実生と接ぎ木の違い、種の保存方法など多岐に渡りました。

種といえば、適切な時期に土に播いて水をやれば、花が咲いて実を収穫できるものと思いがちです。

しかし、種なしスイカやトウモロコシを植える場合は、それだけでは足りず、うまく収穫するためにやるべきことがあるなど、見落としがちな栽培のコツも教えていただきました。

種はもちろん植物・野菜、多くの農業者に年中携わっているだけあって、深い知識と経験に基づいた興味深い話も多数でした。

令和6年 兵庫楽農生活センター 職員配置表

公益社団法人 ひょうご農林機構 楽農生活センター

R6.4.1

所属	職名	氏名		身分	備考
		6年度	5年度		
センター長		岩見 昌典	岩見 昌典	非常勤嘱託 (週4日29h)	
センター次長		本田 一広	本田 一広	常勤嘱託	
総務課	総務課長	(本田次長兼務)	(本田次長兼務)	—	
	農政専門員	岡田 和夫	岡田 和夫	県派遣 再任用 (週4日30h)	
	課長補佐	伊藤 貴宏	竹内 義明	県派遣	
	非常勤嘱託員(庶務担当)	西馬 美和	西馬 美和	非常勤嘱託 (週4日29h)	
	植栽管理補助員	越智 均	越智 均	日々雇用 (週1.5日程度)	5時間/日程度
	植栽管理補助員	田村 光男	田村 光男	日々雇用 (週2日程度)	5時間/日程度 4月～10月のみ
楽農交流課	楽農交流課長	澁谷 こずえ	澁谷 こずえ	県派遣	
	主任	竹山 嘉夫	中尾 嘉孝	県派遣 再任用 (フル)	
	非常勤嘱託員(広報担当)	大西 稔治	岸本 博子	非常勤嘱託 (週4日29h)	
楽農学校課	楽農学校課長	山口 岳人	大槻 孝子	県派遣	
	就農専門員	岡本 隆晴	岡本 隆晴	県派遣 再任用 (週4日30h)	
	課長補佐	森 裕市	森 裕市	県派遣	
	非常勤嘱託員 (研修技術担当)	是兼 孝一	是兼 孝一	非常勤嘱託 (週4日29h)	
	非常勤嘱託員 (研修補助担当)	清原 義雄	清原 義雄	非常勤嘱託 (週4日29h)	
	非常勤嘱託員 (管理・庶務担当)	藤原 啓子	平井 清美	非常勤嘱託 (週4日29h)	
	非常勤嘱託員(指導員)	高尾 淳	高尾 淳	非常勤嘱託(日額) (週4日程度)	
	非常勤嘱託員(指導員)	青山 喜典	青山 喜典	非常勤嘱託(日額) (週4日程度)	
	非常勤嘱託員(指導員)	大貫 康幸	大貫 康幸	非常勤嘱託(日額) (週4日程度)	
	非常勤嘱託員(指導員)	小松 典行	小松 典行	非常勤嘱託(日額) (週3日程度)	
	非常勤嘱託員(指導員)	唐木 利広	唐木 利広	非常勤嘱託(日額) (週4日程度)	
	非常勤嘱託員(指導員)	栗山 勝美	魚住 雅信	非常勤嘱託(日額) (週4日程度)	

(敬称略)

「ベジフルハッピー♪」 栄養豊富な春の訪れ！「新ジャガ(ナス科)」

ジャガイモの原産地は南アメリカのアンデス山脈。5世紀ごろ先住民が主食として栽培し、ヨーロッパには16世紀にスペイン人により伝わりましたが、エリザベス1世が食べてソラニン中毒にかかったため食用ではなく観賞用とされました。18世紀ドイツの食糧飢饉にフリードリヒ1世がジャガイモを推奨し食用としての栽培が広まりました。日本には慶長6年(1601年)にジャガタライモ(インドネシア・ジャカルタ)としてオランダ人が長崎に伝え後に略してジャガイモと呼ばれるようになったようです。

春先に出回る新ジャガは完熟する前の段階で収穫し、貯蔵・熟成することなく直ぐに出荷されるため、水分が多くて柔らかく皮が薄いのが特徴です。ジャガイモは「畑のリンゴ」と言われるほどビタミンCが多く加熱しても損失が少ないのが特徴ですが、新ジャガは更に多くのビタミンCが含まれています。また高血圧予防に効果があるカリウムなどのミネラル分も多く、皮にも栄養があるので新ジャガは皮を洗って皮ごと食べましょう。新ジャガは水分が多く傷みやすいのでなるべく早めに食し、保存の際は新聞紙で包み冷暗所で保存します。

参考文献：野菜ソムリエテキスト、花図鑑野菜+果物、shufoo!プラス+新じゃが

【カラフルジャーマンポテト】2人分

≪材料≫新ジャガ…8個(350g)、玉ねぎ…1/4個、カラフルパプリカ・ピーマン…小さいもの各1/4個、ベーコン…2枚、ウインナー…3本、半熟卵…1個、バター…大さじ1、ソース(ニンニクチューブ…1cm、アンチョビペースト…大さじ1、オリーブ油…大さじ1)、ドライパセリ…適宜

≪作り方≫ ①新ジャガは皮つきのまま一口大にカットしレンジ(500W3分)で加熱。玉ねぎはみじん切り、パプリカ・ピーマンは乱切り、ウインナーとベーコンは各1cm幅に切る。②フライパンでベーコンをカリカリになるまで焼いて取り出し、バターを加えて①の野菜とウインナーを炒め、最後に①の新ジャガを入れ全体がなじんだらソースとカリカリベーコンを加えて全体をからめたら器に盛り、半熟卵をのせてドライパセリを振りかけて出来上がり。(アンチョビを柚子胡椒やレモン汁に変えてもOK!)



春満喫！新ジャガとカラフルピーマン

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

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

編集後記

この「OB会だより」がお手元に届くころは、春夏野菜の準備でお忙しいと思います、

気候の不順が続き野菜たちもビックリしていると思いますが、なだめながら美味しい野菜に育ててください。



OB会「メールアドレス」



OB会「ホームページ」