

有機農業教室体験
レポート ④

HOASの活動目標である『有機農業の確立と環境保全活動の支援』に向けて、有機農業への理解を深める取組みの1つとして、有機農業教室に参加しています。
神戸市北区の神付市民農園管理組合主催のこの教室は、神戸大学名誉教授の保田茂先生と兵庫県農改良課参事の西村いつき先生を講師に迎え、午前中は有機農業を理論から学び、午後は神付ふるさと村で実習を行います。その模様をお伝えします。（事務局 森井）

【第10回：12月 野菜の貯蔵法】

野菜の生理・品質の変化の特徴

- ・呼吸作用・・・野菜は収穫後も生きており、呼吸により自分の体内にある。蓄えを消費すること＝自分自身を食べることで生きている。野菜の呼吸を抑える最大のポイントは低温、湿度を保つ。
- ・蒸発作用・・・野菜は水分の蒸散により「しおれ」たり「つや」を失い、外観的なみずみずしさを失う。
- ・エチレン・・・野菜や果物は植物ホルモンの一種であるエチレンの働きで成長、熟成する。収穫後もどんどん放出され老化、腐敗へと導く。
- ・低温障害・・・冷蔵保存に不向きな夏野菜や亜熱帯起源のものを、冷蔵保存した場合に発生する障害。品質劣化や、栄養価の損失を招く症状。



力強い大根ができました。とても美味でした。短く小さかったのは、水はけが悪い土地が原因。収穫物で土地の状態がわかります。

■作物に合わせた保存方法

- <さつまいも> 晴れが続いた日に収穫し、2、3日陰干しする。家庭の場合は冷蔵庫の上などの少し暖かい場所で保存するのがお勧め。
- <ジャガイモ> 収穫後3ヶ月経つと芽が出始めるので、リンゴを入れて保存するとエチレンの作用により芽が出ない。
- <レタス・白菜・キャベツ> 芯を抜き取り、キッチンペーパーに水を含ませて芯の部分につめて、ラップし冷蔵庫の野菜室で保存。
- <大根・人参> 収穫後、葉と根部の境界の所から葉を落とし、水洗いする。黒のポリ袋に入れて口をふさぎ、寒い所（夏は冷蔵）で立てて保存。
- <キウイ・渋柿> ポリエチレンなどの袋に小さな空気穴をあけ、リンゴと一緒に入れておくとエチレンの作用により成熟する。



水はけのよい圃場にするため溝を掘りました。畝間に水が溜まるときは、畝間に野草を敷き詰めて、繊維質を入れます。葎やスキなど繊維の固いものがより良い。

【第11回：1月 有機農業の時代】



最終日なので午後からはみんなで昼食を作りました。保田先生が薪で炊いた羽釜ご飯は最高でした。（お米も保田ぼかし使用の米で！）



大鍋で作った猪汁も最高でした！保田ぼかしで作ったいろいろな野菜からいい味が！食後の座談会も熱く盛り上がりしました。

《1年を振り返って》
このクラスは、農業初心者から農業のプロ、リタイア組、主婦、飲食業の方など様々な方たちが熱心に参加され、みなさんこれから先の子ども達に豊かな環境を残していきたい、という想いは共通していてとても刺激を受けました。保田ぼかしを使った「簡単で誰でもどこでも美味しく」という有機農業の方法も、本当に簡単で美味しく、もっと広まって欲しいと思います。2017年の日程等はP8をご覧ください。

<講義：有機農業の時代より>

- いま、世界は大きく変化している。日本においては、超々高齢社会の到来、増大な国民医療費問題、地方経済の衰退、危機的な食料供給力など、問題は満載し、資本主義社会が大きく転換を求められている。
↓
- 若年世代へ社会的負担を増加させない事が重要。高齢者が健康的に生き、社会的な価値創造に取むことが極めて大切。
↓
- 健康、環境を考慮した暮らしの実践が求められている。有機農業の世界の創造。
↓
- 21世紀は有機農業の時代というべき！
支えあう共同社会を目指そう！！

重要

有機 JAS 指定講習会『茶』講習会のご案内

お茶の生産行程は複雑で、最近「●●の行程を追加したいのですが、取得している認定の範囲内で行えますか？」とのお問い合わせが増えています。関連して、業務委託と格付出荷の誤解から、認定事業者が自らの判断で行っていた行程が実は不適合だった、ということも起こっています。そこでフローチャートの書き方を含め、今一度、認定の範囲を確認していただくための講義を行います。生産行程管理責任者、小分け責任者、格付(表示)責任者・担当者の皆様におかれましてはご多用のことと存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ご参加くださいますようお願い申し上げます。なお、専門分野セミナーは、京都府農林水産技術センター農林センター主任研究員の徳丸晋氏を講師にお迎えし、『京都府の有機茶園における病害虫の発生状況と有機農業大国キューバ訪問』をテーマに、ご講演いただきます。

日 時：2017 年 3 月 17 日（金）13：00～17：00

会 場：ハートピア京都(京都府立総合社会福祉会館) 4 階 第 4 会議室

（京都市中京区竹屋町通烏丸東入る清水町 375 番地 [tel: 075-222-1777](tel:075-222-1777)）

対象者：『茶』の生産者、製造・加工業者、小分け業者で、すでに有機 JAS 指定講習会を受講された方

講 師：北垣内 笑美（本会事務局長）

受講費：会員 5,000 円 非会員 6,000 円

3/17(金) 有機 JAS 指定講習会『茶』申込書

締め切り：3月10日（金）

認定番号		申込者、申請者、事業者名	
連絡先電話番号		FAX 番号	
受講者①	会員 or 非会員（○を）	前回、講習会を受けたのは？	
	会員 ・ 非会員	年	月 日
〒	住 所		
受講者②	会員 or 非会員（○を）	前回、講習会を受けたのは？	
	会員 ・ 非会員	年	月 日
〒	住 所		

主催：（特活）兵庫県有機農業研究会HOAS

TEL：078-367-8567 FAX：078-367-8578