

農業合宿 *Winter.Ver.*

2005.1.14 ~ 2005.1.16



(冬の二丈町の風景)

参加メンバー： 片岡周作
倉元俊介
坂口理絵
中村なぎさ
正木佑香

阿部千種
富窪陽子

はじめに

文責：阿部 千種

Agri project in 九州!!は「食と農をもっと身近に！」をテーマに活動している学生のグループです。“お宝体験農業合宿 winter ver ”というこの冬合宿は初の試みです。「冬の農業は、夏とどのように違うのだろうか。比較してみたい!!」という気持ちから冬の合宿をさせていただきました。

初顔合わせのメンバーや馴染みのメンバー計5人が3日間農作業をし、みんなで共同生活をしていろいろなことを学びました。食のありがたさや冬の厳しさやお百姓さんのパワーなど・・・。

今回の合宿でお世話になった二丈町赤米産直センター、研修先農家の加茂さん、田中さん、永田さん、合宿所としてお部屋を提供していただいた野口さん、そしてその他私たちに関わってくださった方々に感謝の意を表したいと思います。

本当にありがとうございました。

Agri project in 九州!!参加メンバー・スタッフ一同

もくじ

< 農家さんレポート >

倉元俊介 正木佑香 片岡周作 坂口理絵 中村なぎさ

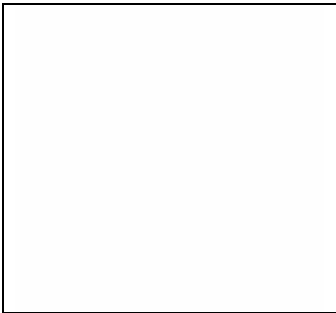
< 合宿の感想 >

倉元俊介 正木佑香 片岡周作 坂口理絵 中村なぎさ 富窪陽子

(監修：阿部 千種)

農家さんレポート

倉元俊介



今回も合宿でお世話になったのは加茂さん宅でした。今回は加茂さんのお宅で農業について学習しに行ったのは自分一人だったのですが、前回もお世話になったこともあり、とても楽しく農業を学ぶことができました。今回は収穫やビニルハウスの中の準備などを中心にさせてもらいました。

1日目にはキュウリのビニルハウスの中で、作業をしました。収穫の終わった後残ったキュウリのつるやキュウリを捨てて軽トラに乗せ、捨てに行きました。この残ったキュウリなどを捨てずにそのままにすると、腐って病気が発生するそうです。この作業は後片付けみたいなものなので面白くなく、嫌いな仕事ワースト5に入ると言っていました。一番嫌いな仕事はみかんの剪定をした後の切り落としした枝や葉の処分らしいです。すべてのキュウリを捨てた後、そのビニルハウスに肥料をまきました。その方法は軽トラに肥料を載せ、そのままビニルハウス内に入り、少しずつ軽トラを進めてスコップで肥料をまいていくというものでした。自分は軽トラを運転させてもらったのですが、畝を横断するときがかなり難しく、何度もエンストしてしまいました。その後、トマトの収穫をさせてもらいました。赤くなっているものを収穫するように言われたのですが、収穫していいかどうか判断が難しいものが多く、迷ったものはあまり取らないようにしていたら少ししか収穫することができませんでした。

2日目には、1日目とは別のビニルハウスで畝をならしてビニールを張っていきました。また、苗を育てているビニルハウスのケーブルが雨で漏電していたので、絶縁シートとテープでケーブルを覆いました。その後、キャベツの収穫をさせてもらいました。その方法は、まず出荷しない葉を折って茎を見やすくします。そしてそこから包丁で茎を切ってその後で切り口をきれいにするといったものでした。ただ、この包丁はかなり切れ味がよく慣れるのに少し時間がかかりました。

3日目には、みかんとトマトの袋詰めを中心にさせてもらいました。また、トマトの収穫もさせてもらいました。1日目の失敗を活かして少しは要領よくすることができました。また、キャベツの出荷にも、ついて行って運ぶのを手伝いました。

今回の合宿ではあまりゆっくりと農業について話を聞くことができなかったのでとても残念でした。話を聞いた中で印象的だったのが季節によって作業時間が変わることです。夏場は昼間は暑いので朝の方が作業効率がいいので5時頃から始めて日が落ちる19時頃に終わるそうです。冬場は寒く日照時間も短いので朝は8時頃から始め、17時頃に終わるそうです。農業は自然と関わりの深い仕事なのでこのような作業時間になっているのだと思います。普段の生活の中で自然に触れることができ、とてもすばらしい仕事だと改めて実感しました。

農家さんレポート

正木 佑香

私は今回、去年の夏に続いて永田さん宅にお世話になったのは2回目でした。永田家では、きゅうりとねぎを主に栽培されています。私たちがおじゃました時期はちょうどきゅうりの収穫の後できゅうりのほうはあまり作業がなく、今回も主にねぎの作業をさせていただきました。ねぎの担当は次男の春朝さんです。

1 日目。私が永田さんのお宅にお世話になるのは2回目でしたが、一緒に永田さん宅にお世話になった先輩が夏とは違うということも

あり、ねぎの種まきから収穫までの流れを順を追って見学しながら説明してもらいました。夏に説明を聞いたときは、わからない言葉がいっぱいだったけど、2回目となると理解しながら聞くことができ復習という感じでよかったです。次にハウス内の掃除をしました。夏もこの作業はしましたが、土が固まっているので削るのは結構大変な作業です。とても寒かったのにすぐに体があつまって汗をかきました。気持ちよかったです。午後は2手に分かれて作業をしました。私はきゅうりのハウスの屋根に上ってお父さん、お母さん、お兄さんの作業をお手伝いしました。シートを張ったり、それをとめ具で固定するという内容でした。お父さんとペアで作業ができてうれしかったです。

2 日目。まず収穫をしました。収穫は夏も1番苦手に感じていた作業で、相変わらず難しかったです。作業を早くしようと思うけど、商品になることを考えると扱いが雑になったらいけないという緊張感もありとても気を遣う作業です。その後は収穫後のベッドとパネルを洗ってまた定植ができるようにする作業をしました。ベッドを流した後、排水のパイプをつなぎ変える作業は間違えると大量のねぎがだめになってしまう可能性があるので細心の注意が必要でした。そして残りの時間で定植をしました。夏にいっぱいしたはずなのに遅くて情けなかったです。

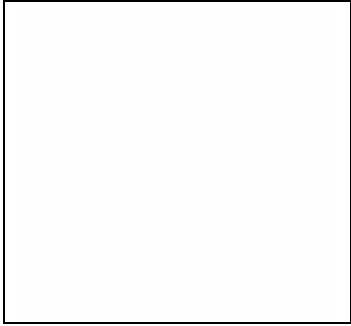
3 日目。最終日です。この日も朝は収穫をしました。ベッド洗いまでして、ねぎの出荷場に連れて行ってもらいました。夏にも行ったところですが、”ごみ”と呼ばれる商品にならないねぎは何度見てももったいなかったです。その後ハウスに戻って定植をして今回の合宿は終了しました。

『農業合宿 winter ver.』と言うことでしたが、ねぎは温度や湿度や射光など環境が保たれたハウスの中で栽培しているので、冬も基本的には夏と同じでした。違うところといえば、やはり外気温が低いので発芽を促進するために夏より温度管理をしっかりとっているということです。もう一つは、ねぎの味ですが、寒いと成長がやや遅くなるので、夏より少しからかったです。

今回の合宿は短かったけど、またいろんなことを感じて、学ぶことができたと思います。初日の昼休みに、いつも忙しそうなお父さんの話がゆっくり聞けたのも勉強になってよかったです。話を聞いていて永田さんのお父さんはすごくあつい人だということが伝わってきました！でも反省点もあります。2回目だと言うのに作業が遅くて失敗もして、大変迷惑をかけてしまいました。本当に申し訳ない気持ちでいっぱいでした。それでも「また来てください」と言ってもらってとてもうれしかったです。そんなあたたかい永田家の皆さんも農業も大好きです。今回もあつという間の合宿でしたが充実していて楽しかったです。ありがとうございました！！

農家さんレポート

片岡 周作



三日間、永田さん宅でユタポンと一緒に世話になりました。永田さん宅では水耕ねぎの栽培を主にされていて、私たちも水耕ねぎの栽培の作業を体験させて頂きました。この三日間、息子の春朝さんが私たちにつきっきりで仕事を教えて下さいました。

一日目は、まずねぎの種まきから出荷までの流れや、栽培のシステムを説明して頂きました。主な流れは、種まき、仮植、定植、収穫です。種まきの後は、十分な温度と湿度で管理されたコンテナで発芽させます。発芽したねぎは、仮植して育苗塔というハウス内で15cmぐらゐまで成長させます。それから別のハウス内で定植して、十分に成長すると収穫します。各ハウスには、ボイラ、pH計、EC計(肥料濃度計)が設置されていて、ねぎに与える水はハウス内で循環させていました。また、ハウスのビニルは見た目にもすごく透明度が高く、実際に太陽光に対して高い透過率を示しているそうです。しかも強度も結構ある、そんな材料を使っているそうです。この辺を見ると、農業とはいっても工業がかなり入っているなと思いました。

説明を受けた後は、ハウス内の地面の下敷きを掃除しました。下敷きにたまった泥を削ぎ取る作業です。たまに掃除をしないと、細菌が繁殖してしまうそうです。確かにハウス内は温度も湿度も高いから、細菌に対しては気を使う必要があるだろうなと思いました。一時間もやってないのに、終わって気が付くと手がまめだらけになっていました。大した作業でもなかったのに、日頃どれほど力仕事をしていないかを思い知りました。

その後昼食をとり、午後の作業が始まるまでの間、ご主人さんが話をして下さいました。農業や食に関するいろいろなことを話して下さい、すごく内容の濃い話でした。その中でも、農家は野菜を作るだけではないという話が印象的でした。その一つ目として、経営をするということで、どの野菜をどれだけ作るのか、さらにはその野菜をどれほどの値段で売る品質にするのかといったことです。二つ目に、安心して農業ができるように、地域の山、水などの自然を守るということです。この地域には小さな山がいくつもあったけれど、そんな山は地域の農家が所有、管理しているそうです。実際、山を持っていても管理しなくてはならないし、直接には損する事ばかりだそうです。だけど地域の山は地域で所有しないと、仮に手放してしまうと産廃業者が入ってきて自然が危ぶまれるそうです。そのためには地域の農家が山を所有するため、経済的に余裕がなくてはいけません。だから、仕事にも励むとおっしゃっていました。そんな話を聞いて、ご主人さんの農家としての責任感

や、農業に対する熱い気持ちを感じました。私は将来工業の分野で電気製品の研究開発の仕事に就きたいと考えています。今は時代の移り変わりが速いために、目先の利益だけにとらわれがちだけど、長期的、全面的に物事を考えなくてはいけないと思いました。

昼休みの後、午後はねぎに農薬を撒く作業をしました。シャワーで直接ねぎに撒布しました。このように作物に与えた農薬は、その薬品名、量、日付などを正確に記録して農協に提出しなくてはならないそうです。そこで私が思ったことは、この農薬の量を記録の10倍与えるとどうなるのかな、ばれるのかな。農薬の量を増やせば栽培が楽になるだろうし。そんなことを考えていると、じゃ海外ではしっかり管理されているのかを怪しく感じて、輸入の野菜に少し抵抗を感じました。一日目はこれで作業を終えました。

二日目は、午前中ねぎの収穫をしました。立派に育ったねぎをパネルから株ごと引き抜いて、ケースに詰めます。収穫では、自分が扱っているねぎがそのまま商品になると考えたら緊張しました。作業のスピードはとんでもなく遅かったけど、とにかく丁寧に作業することを心掛けました。春朝さんはめちゃくちゃ速くて、さすがプロでした。収穫の後、ケースに詰めたねぎをトラックでセンターに運びました。そのセンターでは、まず機械でねぎの外側の皮をむいて根も落とします。次に長さ別に分け、100gごとに結束し、包装して発砲スチロール箱に詰めます。ここで一番気になったのが、ねぎが商品になるまでにカスがたくさん出ることです。カスは主に根だけど、食べられる部分もかなりありました。よく考えてみると、店頭で売られている野菜は見た目がキレイすぎるなと思い、日本がいかに飽食文化であるかを考えました。その後は、センターからカスを持ち帰り、山に捨てて午前の作業を終えました。

午後は定植をしました。15cm位の苗をパネルの穴に植える作業です。この作業はユタポンと向かい合わせでしていたので、あいつより少しでも速くって少し意識しながら作業しました。ユタポンの方はそんなこと全然考えてないみたいでしたけど。二日目はこれで作業を終えました。

三日目は、二日目と同じ作業内容で、収穫、定植をしました。慣れたせいで、二日目よりだいぶ作業が速くなったし、キレイに収穫できるようになったのでよかったです。

三日間、永田さん宅には本当にお世話になりました。特に、春朝さんには優しく作業を教えて頂いたし、作業中以外は話もたくさんしてくれて楽しかったです。ご主人さんにはためになる話をして頂いたし、奥さんには昼食におかずを出して頂きました。とてもおいしかったです。三日間こんな素人を仕事の現場に受け入れて頂き感謝しています。この経験は、今後いろいろな場面で必ず活かします。

農家さんレポート

坂口 理絵

今回の合宿3日間のうち、私は田中さんのお宅で2日間お世話になりました。農業に従事されているのは、お父さんとお母さん。今回私たちの主な作業場所はブロッコリー畑でした。冬の農作業も、畑に植わっているブロッコリーを見るのも初めての体験なので、不安より

もワクワク 100%でした。

1 / 15 [土曜日]

この日は、ブロッコリー畑で作業。

まずこのブロッコリー畑の構造について話をしておきましょう。畑には、横幅 10m 間隔で、深さ 1m のあたりに暗渠排水(あんきょはいすい)というパイプが埋められています。この暗渠排水には、畑の土の水分量を調節するという役割があります。畑として使用するときには、土中に含まれた余分な水はパイプに流れ込み、外に排出されます。また、田んぼとして使用するときには、暗渠排水のふたを閉めて田に水を溜めることができます。畑の使用状況や作物の状態によって意図的に調節することで、より良い作物が育てられるのだと思いました。そして、どこにでも、見えない工夫が隠れているなあと感じました。

具体的な作業内容は、お母さんが畝の上を耕運機で土を攪拌していく、中耕という作業をしました。この中耕には2つの役割があります。一つ目は、土を攪拌することで、土の中に空気を含ませてあげること。二つ目は、各畝の両側に植えられたブロッコリーの苗に、土をかけて根元を固めてあげ、風に耐えられるためです。

今回畑に植えてあったブロッコリーは『晩緑(おくみどり)』という品種です。実はブロッコリーにもたくさん種類があって、その品種によって気候や害虫に対する強さや弱さがあります。そのため、その時期に育てるのに適したブロッコリーを栽培します。ブロッコリー畑はとても広いので、同じ畑の中で、同じ品種のブロッコリーでも、種蒔きの時期などが違います。そのため、畝の前にプレートを立てて区別してありました。

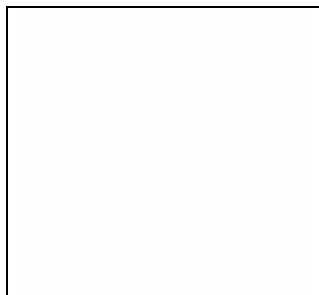
1 / 16 [日曜日]

暴風雨。。。このような天候の日には普通、作業は行わないと言われていました。しかし、私たちがせっかく農業合宿をしに来ているのだからと、仕事を見つけて下さいました。

朝から「直売きらの里」に持って行くブロッコリーの袋詰めをしてから、車で運びました。袋詰めをして値段貼りをしているとき、お母さんが「毎日料理をする人の立場に立ったら、あんまり高くもできないのよねー」と言われました。常に買い手の気持ちを考えて、愛情込められた野菜を食べることが出来る私たちは幸せだなあと感じてしまいました。帰宅後、ブロッコリー畑の中耕を最後まで終え、畝と畝の間を掃除しました。

この日は中耕の作業で、私たちも耕運機を操作させてもらいました。実際に耕運機を動かしてみると、見た目以上に重くて、そのうえ野菜を踏まないように進まなければならないので、お母さんが操作していたときよりも数倍遅くなってしまいました。改めて農業は体力のいる仕事だと実感しました。

農家さんレポート



中村なぎさ

私はブロッコリー農家をしている田中さんのお宅へ研修に行きました。家の前の沼にカモ、家にはニワトリやウコッケイ、家の裏にはミツバチという生き物がたくさんいるほのぼのとしたお宅です。お父さんもお母さんもニコニコしているけれど、仕事は手早くテキパキとしていて、とてもかっこよかったです。番犬のチビ(大きい)と、すまし顔のニャ太郎も私たちをなごませてくれました。

出荷用のブロッコリーの選別

ブロッコリーは 10 時までに収穫し、収穫後すぐに 5 の冷蔵庫に運び込みます。ブロッコリーは鮮度が命なので、冷蔵庫の導入によって出荷の時のブロッコリーの品質がよくなったそうです。選別はブロッコリーをひとつひとつ見て、A 級 LM、B 級 LM、C 級に分けていきます。形や大きさにすごくこだわるんだなぁと思いました。また 12 月ごろに気温が高かったため、コナガという蛾が大発生してブロッコリーをかじってしまい、傷が多くなって困ると仰っていました。

ブロッコリーの中耕

ブロッコリーの中耕で、広い畑に行きました。中耕とは栽培の途中に行う耕耘のことで、ひとつねの真ん中を耕し、うねに空気を送るのと雑草を除くのと植物が倒れないように土寄せをするという 3 つの役割があります。研修の時期は中耕するには少し遅く、ブロッコリーが風で倒れてきていました。これを持ち上げて中耕の機械が入るようにしました。

お隣りの畑

隣の畑ではケール(青汁の材料)が植えてあり、無農薬で育てるために畑の周りにソルゴー(牧草の一種、草丈 1 m くらい)が柵のように植えてありました。これは風よけであると同時に、周りの畑で撒かれている農薬がケールにかからないようにしているそうです。

転作畑

田中家では水田は稲 ブロッコリー、転作畑は大豆 麦という風に栽培しています。とても忙しいようですが、かなりムダなく土地を使っている感じです。転作畑で大豆を作る農家は、土地の栄養補給の面からいっても多いようです。

合宿の感想

倉元俊介

今回この合宿に参加した理由は前回のようないちおう興味があるから行ってみようかなという軽い気持ちではありませんでした。前回農業を体験させてもらってすばらしさや大変さを実感できたので、今回はさらに深く農業について知りたいと思ったからです。今回は初日から参加でき、前回とほとんど同じメンバーだったのでとても楽しかったです。今回の合宿は少人数で、人見知りな自分にとってはとてもちょうどよい人数でした。

出荷のお手伝いをした時、今の出荷の値段を教えてくださいました。ブロッコリーは12玉で4000円、きゅうりは5kg(約50本)で7000円だそうです。計算すると、ブロッコリー1玉333円、きゅうり1本140円となりました。やはり去年の夏ごろに何度も上陸した台風の影響と思うのですが、予想以上に高く驚きました。

また、一番うれしかったのは、夏に自分が植えたキャベツを収穫できたことです。定植と収穫といういいところだけを体験しただけですが、自分が植えたキャベツがちゃんと育って商品になると思うととてもうれしかったです。でも、自分が定植してから収穫できるまで育ったのは加茂さんが毎日管理をしていたからであって、勝手に育ったわけではありません。人が食べるものであり、ゲームのように失敗したらやり直せるというものでもないで毎日の世話でもいっさい手を抜くことができません。しかしこれは定植や収穫のようにやったことがすぐに目に見えて分かるものではないのでとても精神的にも肉体的にもつらいと思います。全てを体験することができないので想像することしかできませんが、もし、自分が全てするとしたら途中でやめたくなくなることがあると思います。

前回に引き続き今回もこの合宿に参加したことに対して、加茂さんから、農業楽しい?きついなのに。みたいなことを言われました。たしかに自分は楽しいと思って今回も参加しましたが、数日間だけ体験としてやっているだけなので楽しいのかもしれない。仕事として毎年、毎日農業をするのはきついと思います。でも何も楽しみがなければ農家になろうとは思わないと思います。やはり自分が育てたものを人が買ってくれることなどに喜びを感じているので続けられているのだと思います。今回も夏の合宿とは違った農業を知ることができ勉強になり、また楽しくできたのでとてもよかったです。

合宿の感想

正木 佑香

『農業合宿 winter ver.』おつかれさまでした

私は、今回で農業合宿は2回目でしたが、何回行ってもいいもんです(> <)とにかく楽しい！！ほんとに3日間があつという間です。糸島は寒くて始めはどうなることかと不安もありましたが、私は主にハウス内での作業だったのでその点は問題なしでした。でも朝晩の冷え込みは厳しくて布団から出るのがつらかったです。

農作業をしていて1番感じたのは、申し訳ないなあ・・・ということでした。もちろん私は素人だし、農家さんもそれを承知で受け入れてくださっているとは思いますが、時間がかかったり失敗をしてしまうたびに反省しました。自分では一生懸命やっているつもりでも、どこか自覚が足りなかったり緊張感が途切れていたのだと思います。2回目だったから、夏るときより気がゆるんでいたのかもしれませんが。せっかく忙しい中、貴重な体験をさせていただいているのだから、農家さんの優しさに甘えてばかりではいけないと思います。今後もできる限り農業合宿に参加するつもりですが、次からはこの反省をふまえてもっと集中して作業に取り組もうと思います。また、合宿にただ参加して作業に慣れたり、人の意見を聞くだけでなく、事前にもっと自分の疑問点などを調べておいて自分が何のために農業合宿に参加するのか、目的意識をしっかり持って作業の合間や作業しながら積極的に質問などできたらいいなと思います。

反省も多かったけれど、今回も合宿を通して、農家さんの農業に対する熱い思いを知ったり、作物を育てる大変さを改めて感じたりしました。また、ミーティングでは、作物を規格ごとに選別して製品にならないものは捨てるということに関するみんなの意見を聞いて、農業はいろんな分野とかかわっていて私たちの生活とはきっても切れないもので、その分、他の分野とのバランスなどの面で問題も抱えていると思いました。私は作業も体験したし、味が同じなら形にはこだわらなくていいと思うけど、そう思わない人もたくさんいるんだと思います。

今回の合宿メンバーは夏るときとほぼ同じですが、今回参加できなかった人がいたり新メンバーが加わって夏とはまた違う合宿だったような気がします。夏一緒だったメンバーとは久しぶりに再会し、さらに仲良くなることができましたし、新しいメンバーと出会うこともできました。合宿中はみんなで協力して和気あいあいと生活できたと思います。夜は農家さんからいただいた野菜などを使った鍋を囲んで、いろんな話をして盛り上がりました。おかげであつたまりました。今回は人数が少なかったこともあって、一人ひとりとコミュニケーションがとりやすくてよかった気がします。お互い年齢や学校などが違うので、そういう意味でもすごく新鮮で楽しく過ごせました。

今回も、農業合宿に参加してよかったです。農業のことを知るだけでなくそれにかかわるいろんな世界が見えてくるし、人との出会い・ふれあいがとてもあつたかくていいなと思います。企画してくれた先輩たち、受け入れてくださった農家さん、参加者のみなさんありがとうございました(^_^)/

合宿の感想

片岡 周作

この合宿では、農と食についてたくさんの気づきがありました。参加のきっかけは、私が中学を卒業後、工業高専、大学の工学部と進学して工業のことしか勉強したことがないから、少しは違う環境を体験してみたかったからです。実は、初めは農家の仕事を体験するだけだと思っていた、これほど食のことや、食と農のつながりについて考えることができるとは思っていませんでした。

私は独り暮らしをしていて、基本的に自炊しています。合宿前までは食材を買うとき、ほとんど値段しか見ていませんでした。とにかく安いものを買っていました。そもそも自炊するのも、経済的な理由が第一で、それなりにバランスのとれた食事もできるからでした。食材の安全性なんか少しも考えていませんでした。

合宿に参加してパンフレットを読んだり、永田さん宅のご主人の話を聞いたりしてからは、食の安全性が気になり始めました。自分の食べるものが、どこの人がどんな環境で作ったものなのか？農薬は本当に人体に影響はないのか？子や孫の世代までもだいじょうぶなのか？そんなことを考えると、今まで何も知らないでいたことって怖いことだなと思います。逆に、永田さん宅で農業体験をして思うことで、よい農家は消費者の安全を考え、真心込めて野菜を作っているのに、そのことを少しも知らないでいることはもったいないなと思います。野菜を作った農家の気持ちを考えることで食のありがたみを感じるし、食事も一段とおいしくなる気がしています。

合宿に参加してすごいなと思ったことがもうひとつあります。それは合宿に参加している人たちの、問題意識の高さと行動力です。とくにスタッフの人たちは、明確な目標を持って、こんな合宿を企画したりして、自分からアクションを起こしている姿には刺激されます。それに並行して自分の将来の役割なんかもしっかり考えているなと思います。

この三日間は、とにかく楽しかったです。また参加したいと思います。楽しみながら勉強できるっていいですね。

合宿の感想

坂口 理絵

去年の夏の農業合宿から約半年が経っての今回の冬合宿。この間に自分自身何か変わったか？そう考えたときに、夏合宿を終えた直後の気持ちから比べると、最近の自分は食についての関心が幾分薄れていたように思います。そんな時に、再び千種ちゃんから冬合宿お誘いのメールをもらったので、みんなより参加日数は短かったけど参加することにしました。

最近の私ですが、食べ物への関心、感謝が薄れていたな...と感じることがありました。それは、友達とご飯を食べに行った時のこと。みんな定食を頼んだのですが、ご飯の量が多くて、私ひとりだけご飯もおかずも残してしまいました。そのとき友達が、「野菜・米を作る農家さんとか、お肉として食べられる動物のことを考えると、残すことは出来ない」と言いました。私は農業合宿に参加して、間近で作り手の人たちの苦労や工夫や気持ちを知ることができるチャンスを経験したことがあるのに、すでにその気持ちを忘れかけていた、...と、思っただけでも恥ずかしくなりました。

今回の合宿は3日間と短かったのですが、とても濃いものになったと思います。ひとつには、夏とは違う作物の様子を見ることが出来たこと。もうひとつは、夏の合宿を活かし、比較をしながら違う視点からも話し合いができたことです。わたしの場合は夏とは違う農家さんで作業をさせて頂いたので、全くちがう体験ができたのですが、両方に共通して作り手の作物に対する工夫と愛情を感じました。合宿中に食べた料理の中には、農家さんから頂いた物もたくさんあって、作り手の顔がわかる新鮮なものを食べることで、より美味しく感じられました。もちろんよーこちゃんの腕の良さがあっていうのもあるよ！毎日おいしいご飯を作ってくれてありがとう！！田中さんのお宅では、図々しくもお昼にお味噌汁とブロッコリーの天ぷらをご馳走になりました。手作りの天つゆと新鮮なブロッコリーが本当に本当に美味しかったです！おいしいものをより一層美味しくしてあげるのも、農家さんの作物に対する愛情なのだろうなと思いました。

前回から前進はできていないかもしれないけど、今回の合宿でもう一度「農」と「食」について考える時間が持てました。現在の生活環境の中では、このような体験ができる人はそんなに多くはいないと思います。作り手と買い手両方の考えを持って行動できる訳なので、家族や友達など身近なところから少しずつ、「農」や「食」についてもっと話す機会をもっていきたいと思いました。

今回受け入れて頂いた田中さんと、合宿中一緒に過ごしたみんな、本当にありがとうございました

農業合宿の感想

中村 なぎさ

今回の合宿は参加者として参加できてよかったなぁと思いました。スタッフという立場では見えなかったこと・今後の合宿への課題を発見できたからです。農家と参加者にとって意味のある合宿を続けていきたいと改めて感じました。

農作業をして

ブロッコリーの中耕は丸2日かかりました。ひたすら中耕をしながら思ったのは、農業の手作業というのは手際よさが大事なんだと思いました。効率的に農業をするためには畑が広がるため、作業を丁寧にしすぎても時間がかかって仕事がさばけず、早くて雑なら結局いい作物には育たないからです。他の派遣先でもそれを感じた人がいました。慣れた百姓は手順が体系的で仕事がめちゃくちゃ速い、と。農業は誰でもできるけどきつい、みたいなイメージがあるけど、これは技術だと思いました。

また、畑の広さを見て農薬・機械化の必要性を改めて実感しました。あんな広い畑を2人で見ているのだから、ひとつひとつに虫がついていないかなんてチェックするのは非効率なのです。でも、思いやりは忘れていません。うねの端のほうは土が固いから、土寄せが充分でないといって丁寧に寄せるんです。マザーテレサみたいなものでしょうか…。みんなを愛する、的な感じです。

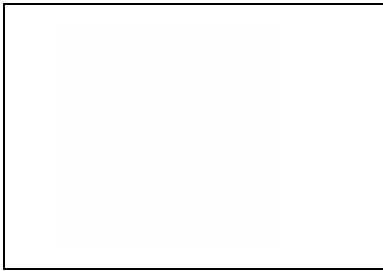
出荷用に作物をA級B級に分けることについて、合宿参加者で議論しました。形や大きさとらわれているのはなんでだろう？その中でも私が『日本が豊かだから形にこだわれる』『消費者は同じ値段のものなら完璧なものを選ぶのだから仕方がない』など、活発な意見交換ができました。私は、田中さんが『質の悪いとは買ってもらおうとの悪かけんね〜』と仰っていたので、生産者が消費者を思いやるように、消費者も生産者をもっと思いやるようになればいいんじゃないかと思いました。

合宿全体を通して

短い期間だったけど、楽しい生活を送れました。体を動かしたあとに帰って、おいしいご飯が食べられるってステキ 私は今回からしか参加してないけど、やっぱりお昼ご飯のお弁当がうれしかったです。また、作物が育つのをみると食べる時のおいしさも違うと感じています。食をおろそかにしがちな現代人には、農業体験って人間味を取り戻すきっかけになるんじゃないかって気がしました

ふゆがっしゆくのごはん

とみくぼ ようこ



1日目の夜メニュー

- キムチ鍋
- ご飯



これからお世話になる野口さんへの挨拶とお礼の意味を込めて、キムチ鍋を用意しました。あつあつで美味しかった！お酒も飲んで、楽しいひと時となりました(*^_^*)

2日目の朝メニュー

- キムチ鍋の余りで作ったおじゃ
- はまぐりのお吸い物
- 白菜の浅漬け

2日目の昼メニュー

- ツナ茸ご飯
- 白菜の浅漬け
- 豚肉とキャベツの炒め物
- マヨたまご（下で紹介しています）
- ゆでブロッコリー（田中さんからの頂き物）

2日目の夜メニュー

- もつ鍋 チャンポンで美味しくいただきました(^ ^)
- ツナ茸チャーハン



吉住さんから蛤を沢山頂いたのでお吸い物に。出汁が出ていて美味しい ありがとうございます！
「お昼ご飯にお弁当を作る」という初の試み。前日からの用意のお陰で、いつもより余裕な朝を過ごせました。おべんと作戦大成功!!

3日目の朝メニュー

- ご飯
- 野菜スープ
- 煮豆
- スパサラ

3日目の昼メニュー

- ご飯
- 鶏の照り焼き（焼肉のタレにつけて焼いただけ）
- スパサラ
- おかか
- 煮豆
- 玉子焼き

3日目の夜メニュー

- 猪鍋
- ねぎサラダ（永田さんから頂いた水耕ネギで）



前日に加茂さんから猪肉を頂いていたので、合宿最後の料理として猪鍋を作りました。猪肉うまうま～(*´`´)爽やかなネギの旨みが美味しかったねぎサラダとナイスコンビ

おすすめレシピのご紹介

ツナ茸ご飯

いわゆる炊き込みご飯ですが、ものすごく簡単で美味しい

米4合を洗い、炊飯器にセットする。

シーチキン缶詰1缶となめ茸1瓶を加え、混ぜる。お好みで醤油を加えても良い。（その分水分は減らす）

後は炊くだけ。あまった時はネギやじゃこを加えてチャーハンにしても

マヨたまご

ゆでたまごのちょっとしたアレンジ。

殻をむいたゆでたまごの2つに切り

（縦断の方が安定性もいいかも）、黄身を取り出してマヨネーズと和え、それを白身に戻すだけ!!これが意外とウマいのです(*^_^*)上にパセリやカリカリベーコンを散らしたり、しぼり袋でしぼったりすれば、パーティのオードブルにもぴったり

ふゆがっしゆくをふりかえって

富窪 陽子

3回目のA P i Q!!合宿にして、初の冬合宿。企画の段階では楽しかった夏の「続き」みたいな感覚があり、安易に考えていた部分もありました。

しかし、当たり前ですが、夏と冬では気温が違います。特にお借りしている家の辺りは山の近くで冷え込みが厳しく、暖房器具等で吉住さんに大変お世話になりました。至らない点ばかりで、感謝と同時に申し訳なさでいっぱいです。また、今回は野口さんと同居という形で家を貸して頂きましたが、私達を受け容れて下さり、家の中を好きなように使わせてくださった野口さんに本当に感謝しています。

さてさて、合宿自体はどうだったかというと、私自身とても満足しています。夏の合宿の時に提案があった「お弁当」を今回作ってみました。おにぎりの時よりも時間が短縮され、何より皆が喜んでくれ、メリットだらけでした。

また、今までもそうでしたが、各農家さんから野菜やお肉などおすそ分けを頂いて、本当にありがたかったです。生産者の顔が見える、取れたての野菜。私にとっての「食の贅沢」とはまさにこれです。私の父の実家は農家なので、私は土がついた人参や青虫に食われたキャベツの美味しさを知っています。しかし最近の大学生、中には農学部学生でさえも、これらの野菜の美味しさを知らない人が多いように思います。A P i Q!!の活動を通して「本当の意味での食の贅沢とは何か」を伝えていけたら、と思います。

最後に、急な合宿でしたが受け容れてくださった加茂さん、田中さん、永田さん、家を貸して頂き、色々とお世話になった吉住さん、野口さん、そして合宿に参加してくれた参加者の皆さん、ありがとうございました。