



発行日 2017. 10. 20

生活クラブ連合会
TEL:03-5291-6700
FAX:03-5285-1839

★安全な食べ物を食べる幸せや、食べていく意義を感じた

●「美味で安全な梅干を食べる幸せを感じました」(奈良 西吉野で梅干&野菜づくり；王隠堂農園)

・塩漬けした梅干しを天日干しするためにコンテナにあげる作業と天日干ししていた梅干しをひっくり返す作業をしました。梅干しをつくる工程自体知らなかったのが勉強になりました。センターの方々が梅干し作りを最初の段階から行っていたり、センターに運ばれてきた柿を自分たちで積み替えたりして農家さんたちが農業に専念できる流れができていた事を知りました。



スクワット姿勢で塩漬けの梅を上げる

顔が見えて、ちゃんと対話ができる方々が食べる物を作ってくれているんだとわかって尚更たいせつにいただかねばと思います。もっと色んな方に知ってもらいたいと思うようになりました。(東京、20代女性)

●「廃止も検討された加工場が、町とコーミ(株)と生活クラブの連携で見事に復活！」(北海道沼田町で加工トマトの収穫；沼田町・コーミ(株))

・完熟トマトを探しての手摘み作業。地這トマトのため中腰姿勢となり腰に負担がかかります。膝をつくなど自分なりに工夫しての2日間でした。加工用トマト畑を見るのも、収穫するのも初めての体験。試験畑では、腐ったトマトが多く出た箇所があったが、土壌・作付け方法・肥料等を試験しているとの事で、大変興味深く話を聞きました。加工トマトがJAの出荷ではなく、沼田町直営への出荷であり、一時は廃止も検討された農産加工場が、町とコーミ(株)と生活クラブの連携で見事に復活したとの話に感心しました。(埼玉、60代男性)

●「日に日に紅が増すのが見え、やりがいを感じた(紅玉の葉摘み作業；JAさくらんぼ東根)

・葉摘みした「りんご」が滞在中の僅か7日間で赤くなっていくのを目の当たりにして、やりがいを感じました。「りんご」と一口に言っても、品種によって実の軸の取れ方が違い、特に主流の「紅玉」は実の軸が弱く、触り方が強かったり身体に触ったりしただけでもげてしまい、申し訳なかったです。老若男女、色々な方と接することができ、また援農先の植松さんのお人柄と、ご家族中で歓待して下さり、7日間もいたが居心地が良かったです。(神奈川、60代女性)



皆で紅玉のまわりの葉を摘みます

・毎年、紅玉を購入していたので実際に農家さんのところでりんご農園を見、手伝えることができとても楽しかったです。りんごだけに限らず、ももやさくらんぼの話も聞くことができ勉強になりました。また地域の方とも交流できてとても楽しかったです。(東京、20代女性)

紅玉の色づきの様子(葉摘み前から6日後まで)

葉摘み前

葉摘み1日後

葉摘み3日後

葉摘み5日後(反射シートを張ります)

葉摘み6日後 紅色に!



企画への申込・問い合わせは、夢都里路(ゆとりろ)くらぶ TEL:03-5291-6700 まで

★秋冬の企画、参加者募集

★つくりまわし(輪作)の現場探訪

(農)ながさき南部生産組合
日時；2018年1月12日(金)～1月14日(日)
作業内容；スティックブロッコリー、アイコ(ミニトマト)、春菊・スナップエンドウ等の管理作業
滞在費用；無料

★親子で楽しくみかんの収穫(西日本ファーマーズ 工カ四国；愛媛県)

◆11月3日(金)～12月28日(木),1月5日(金)～1月28日(日) 1泊2日、あるいは2泊3日
◆子どもは小学1年生以上

★いつでも援農、本気で農業体感

(西日本ファーマーズ 工カ四国；愛媛県)
◆2017年9月～2018年3月の間で最低7日以上
作業内容；野菜の植え付け、柑橘の収穫・管理、加工品の製造作業
滞在費用；無料(自炊)



国際交流もできます

★中・長期研修

◆有機農業の先進地で研修
(農)さんぽ野菜ネットワーク(千葉県)
◆無茶茶園中長期研修
西日本ファーマーズ 工カ四国(無茶々園)(愛媛県)
◆やさか農村塾
西日本ファーマーズ 工カ中国(やさか共同農場)(島根県)

次号発行予定 11/20ごろ