



ふじみ自然塾 だより

2015.12.14

第 12-5 号

発行；富士見市民大学
ふじみ自然塾
編集；同 企画運営スタッフ
発行日；不定期

1. 第9回講座(合同講座) 大豆の収穫ほか

11月14日は降雨が予想されたため、合同講座は中止。その代りに、前日の13日にスタッフが芋煮会用の里芋・大根・人参・長ねぎなどを収穫した。(14日の天気は雨で、前日に野菜類を収穫したのは正解だった)

大豆の収穫は、11月21日に特別研修コースで行った。脱穀までの間に乾燥させるため、渋谷農園(南畑)のハウス内に運んで、シートの上に広げた。21日は、大根・人参なども収穫した。

2. 第10回講座(合同イベント) 収穫祭

11月15日9:30~14:30に西交流センター会議室で、特別研修コースとふじみ自然塾の合同で、収穫祭(芋煮会)を行った。

9:30に有志が集まり調理室で、一昨日に収穫した里芋や大根・人参・長ねぎなどを使って、芋煮や諸々の料理を作った。

3. 第11回講座 大根ほか収穫

11月28日13:10~15:30に渋谷農園(三芳)で、農業実習を行った。

まず、人参・白菜・ブロッコリなどの生育状況を見学。大根も生育状況の解説を聞きながら見学後、いよいよ収穫。各自、持帰り用に2本ずつ収穫。何れも、形の良い大根が収穫できた。また、人参も5本ずつ収穫させていただいた。

ハウス内では、サツマ芋の保管状況を見学した。さらに、コールラビという珍しい野菜も1個ずつ収穫させていただいた。

この日は、雲一つない好天で暖かく、土の感触を満喫することができた。

4. 第12回講座(合同講座) 大豆の脱穀

12月12日13:30~15:00に、渋谷農園(南畑)のハウス内で大豆の脱穀を行った。

大豆の脱穀は、収穫し乾した大豆を棒で叩き豆を取り出す。ホコリがもうもう、皆マスクを着け作業する。茎とサヤは、ヤギ小屋前へ運び、ヤギのエサに。

脱穀した大豆は、野外のビワの木の下に設置したトミー(送風式の除塵機)でゴミを除いた。

この日は、黒豆・早生大豆・晩生大豆の脱穀を行ったが、黒豆は特に美味しいためか？虫食われが多く、来年の種が確保できるか？心配である。



写真①；芋煮会

自分たちで育て、収穫した野菜の味は格別である。食べながら・飲みながら、家庭菜園での野菜栽培のことや、ふじみ自然塾&特別研修コースのことなど、話が弾んだ。



写真②；収穫した大根を手に



写真③；大豆の脱穀