

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
ようやく梅雨が明けました。極端な雨と暑さで野菜も苦しんでいますね・・・。
このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

1 栽培技術セミナーのお知らせ

■ 1 ■ 栽培技術セミナーのお知らせ

農水省「オーガニックビジネス実践拠点づくり事業」補助事業として、栽培技術講習会を開催します。

高品質・多収穫の農産物を有機栽培で作るには、経験とカン、努力だけではなかなかうまくいきません。科学的な栽培理論に基づいた土作り技術・栽培技術、良質な堆肥を使った土作り、高品質・高栄養価・多収穫栽培の実際とそのメカニズムの解説を行います。成功している方の実践例も紹介しながら、有機農業の栽培技術の本質と、その優位性について解説します。

どうして高品質・多収穫の有機農業を目指すのか、理由は3つあります。
ひとつは、農家が農業を持続できるため。どんな仕事でもそうですが、安定した収入がなければ続けられません。野菜のおいしさ、品質の高さは、その植物の生命力の強さに由来します。作物の力を最大限に発揮できる共通の栽培技術を学ぶことで、儲かる農業を拓げていけるのではと考えています。

ふたつめの理由は、健康を守ることです。この50年の間に野菜の栄養価は激減し、例えば、ほうれん草のビタミンCは23%、カルシウムは50%、人参のビタミンAは18%にまで減り、野菜を食べても栄養を摂取できていないこととなります。また、虫や微生物だけに効く農薬はあり得ません。しっかりと土づくりをすることで農薬に頼らない農業を広げ、栄養価の高い野菜を作ることは、食べる人、作る人の健康を守ることに繋がります。

そして最後に、学校給食に地域の有機農産物納入を拡げるため。学校給食に使われる農産物は規格が揃っていることと、量が確保できることが必須になります。オーガニック給食実現のためには、地域で高品質・多収穫の農業を拡げ、必要な量の有機農産物を確保する必要があると考えています。地域資源の有効な活用も給食で連携することで拡がっていくのではないのでしょうか。

今回のセミナーは農業者優先ですが、一般の方もご参加いただけますので（オンライン参加も可能）、ぜひたくさんのご参加をお待ちしています。地域の農地や資源を生かして有機農業を推進し、その農産物を学校給食や地域で消費できるような地産地消の循環型の町づくりを一緒にめざしていきましょう。

生産量を格段に伸ばし、高品質の農産物をつくる有機栽培講座
「栽培技術セミナー」

第1回 高栄養価・高品質・多収穫・安定栽培をめざす BLOF 理論の概論

日時：8月20日（木）13:00～16:00 講師：大林和弘 イベントID：16201725

第2回 露地栽培・稲作での BLOF 理論を活用した栽培技術の実践について

日時：9月16日（水）13:00～16:00 講師：田中誠 イベントID：16201726

第3回 アミノ酸肥料と水溶性炭水化物の施肥技術と産地形成の実践例

日時：11月17日（火）13:00～16:00 講師：元木雅人 イベントID：16201727

第4回 未来を創る BLOF 理論～無農薬・高品質・多収穫栽培を成功させるために

日時：1月27日（水）13:00～16:00 講師：小祝政明 イベントID：16201728

会場：ミグランス 橿原市役所分庁舎4F コンベンションルーム（近鉄大和八木駅）

参加費：無料

申込：コープ自然派奈良 メール eventnara@shizenha.co.jp

TEL 0120-408-300（携帯からは088-603-0080）

※オンライン参加ご希望の方はメールにてお申込みください。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：<https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (奈良市今市町 40-1)
