

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。
残暑厳しくとも秋の気配が確実に近づく白露の候、いかがお過ごしでしょうか。
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 第1回栽培技術セミナーご報告

■ 1 ■ 第1回栽培技術セミナーご報告

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 栽培技術講習会
の第1回目が8月20日に開催されました。

有機栽培で高品質・多収穫が実現できている事例をご紹介いただいた上で、どう
してそのような農業が可能になるのか、その理論の基本を伺いました。

講師の大林和弘さんご自身がじゃがいも、さつまいも、人参などを生産する農家
であることもあり、人参を例にお話しいただいたのですが、例えば慣行栽培の人
参の収量が4000kg/反だとします。単価89円/kgで収益は356千円/反。かかる
経費が142千円/反として所得は214千円/反。労働時間が172時間として時給換
算すれば時給1244円という計算になります。

有機栽培は、単価は高くなるけど収量は慣行栽培より減るとというのが通説ですが、
もし有機栽培で収量5000kg/反を実現できれば、単価120円/kgで収益600千円/
反。かかる経費が150千円/反として所得は450千円/反。労働時間が212時間と
して時給換算すれば時給2122円という計算になります。これを目指したいし、
実際に実現している農家が多数いるというお話に、心がときめきます。

そして、植物生理を理解して、作物が本来持っている能力を最大限に発揮できる
よう栽培すると、

- 1、栄養価が高く、おいしい
- 2、生育がそろい、秀品率が高い
- 3、鮮度が長時間維持できる

4、個体重量が増加し、収量が上がる

となるのだそうです。実際に写真を見せていただいたのですが、確かに大きく、大きさや形が揃っている。これなら短時間で調理しないといけない給食にも使えるし、栄養価や味の面でも子どもたちにメリットがあるのであれば、あらゆる面から給食にふさわしいと夢が広がります。

もちろん、どのような農法にも「絶対」はありませんし、その技術を習得するためには時間もかかると思います。それでも、有機栽培は慣行栽培に比べ収量が減る、形や大きさが不揃いになりやすいという常識を覆す内容に、地産地消の有機農産物を給食に使い、そのことで子どもたちの健康を守ると同時に、農家の安定収入も実現できるのではないかと、期待せずにはいられませんでした。

次回からはより具体的な技術の話になっていきますが、さらに多くの人にご参加いただき、本当にこの栽培理論、栽培技術ならうまくいくのかどうか、奈良の地産地消の学校給食実現に寄与する情報なのかどうか、多くの人と議論してみたいと思いました。

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。

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)
