

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。  
もうすぐ立春。少しずつ日が長くなる日々、みなさまいかがお過ごしでしょうか。  
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

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 ■ ■

---

Ⅰ 収量が1.5倍に！栽培技術講座報告

---

■ Ⅰ ■ 収量が1.5倍に！栽培技術講座報告

---

農水省補助事業（オーガニックビジネス実践拠点づくり事業）として開催してきた「有機栽培を学ぶ BL0F 理論栽培技術実践型講座」が終了しました。4回の講座に加え、圃場見学会と、JAS 有機認証入門セミナーを開催することができました。

12月17日の圃場見学会では、実践圃場として有機栽培に取り組んでくださっている畑のうち2か所を見学させていただきました。講師として、ひらかた独歩ふぁーむ代表の大島哲平さんにもお越しいただき、年齢や地域が近いこともあり活発な意見交換で盛り上がりました。

1月11日の JAS 有機認証入門セミナーでは、全国愛農会の岡野正義さんにお越しいただき、JAS 有機認証制度について学びました。参加者からは金銭的な負担やドリフト（周辺からの農薬飛散）への対応など具体的な質問が多くされました。「JAS 有機認証制度は善意と信頼で成り立つ制度である」という言葉が印象的でした。

1月18日には講座の最終回、小祝政明さんによる講演と実践圃場の栽培講評が行われました。BL0F 理論に基づいた栽培では、高品質（おいしくて栄養価が高い）&多収穫が実現できるとされていますが、実際に今年実践してくださった圃場では収量が1.5倍になった畑も！

収量が多くなれば、消費者の買いやすい価格設定のまま農家の儲けを増やすこと

ができます。大きさが揃えば、学校給食などにも使ってもらいやすくなります。  
私たちの目指すオーガニック給食に一步近づけたようで嬉しいです。

そんな今年度の事業報告&交流会を、3月17日に開催します。有機農業ってやっぱり難しい？学校給食納入へのハードルは？実践圃場にチャレンジして下さった農家さんとぶっちゃけトークで話しましょう。

■日時：3月17日(木) 10:00~12:00

■会場：橿原ミグランス 4F & オンライン (zoom)

10:00~ 実践圃場やってみてどうだった？農家さんからの報告

11:00~ 質疑応答&交流タイム

■申込・問合せ

コープ自然派奈良 メール eventnara@shizenha.co.jp

農民連・奈良産直センター TEL: 0744-54-2966 / FAX: 0744-54-2967

ぜひご参加ください。オーガニックの輪をひろげて、地産地消のオーガニック給食を実現していきたいです。

---

●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)

---