



野菜づくり

12月1・22日(木)

梶田靖先生から、エンドウのプランター栽培を学びました。エンドウは秋に種を蒔き、翌年の春に収穫します。4月から3月まで1年間の講座では取り上げられてこなかった野菜ですが、植え付け以降の管理を学生に任せることで実施しました。



- ・先生のトークが楽しい。エンドウはメインに使うことが少なく脇役でした。料理のレパートリーを増やしたいと思います。毎日の成長を楽しみながら、大事に育てたいと思います。
- ・野菜の産地や野菜の色で紫、黄、赤が抗酸化作用がある事も初めて知ることが出来、とても参考になる、面白い講義でした。
- ・サヤエンドウはみんな好きなので、実が早くつかないかなと、毎日見まわしています。

(学生)



- ・収穫しているときのアカデミーの人達は笑顔で楽しそう。農作業はいいな…癒されますね。
- ・この講座の醍醐味、沢山の野菜を収穫でき、大変満足しています。
- ・大収穫祭でした。冬野菜の手入れは夏野菜ほど手を掛けないのに、立派な野菜が育ってうれしいです。

(学生)

年内最後の収穫
 ハクサイ
 キャベツ
 ホウレンソウ
 チンゲンサイ
 ダイコン
 ネギ
 ブロッコリー



花の講座

12月8日(木)



- ・定番のお正月の寄せ植え(松、竹など)と違い、やさしい、おしゃれな寄せ植えが完成しました。

チューリップの開花まで楽しみながら、大事にお世話します。

- ・シクラメンの球根は土の上に出して植えることを初めて知りました。
- ・とっても楽しかったです。日頃親しんでいたお花が、植えこみすることで、素晴らしいお花に生まれ変わることを知り、いろいろ作ってみたいくなりました。
- ・これでクリスマス、お正月はバッチリ。来年の春まで楽しめそうです。
- ・チューリップを真ん中の深さに植えて、土をかけ、その上にほかの植物を植えてもチューリップが出てくるなんて、すごいと思った。

(学生)

鶴田瑞穂先生から、正月から春まで楽しめる寄せ植えを学びました。鉢の中にはガーデンシクラメン、葉ボタン、ビオラ、アリッサムに、今は見えないけれどチューリップの球根が4つ隠れています。



- ・皆さん手際よく女性連にお尻をたたかれながら頑張りました。タッパーで持ち帰った料理の残りは、妻にも好評でした。
- ・どのメニューもとてもおいしく、野菜たちもとても喜んでいてと思います。鶏もも肉を水洗いして使っていなかったもので、これからは水洗いしようと思います。他のメニューも家で作ってみようと思います。

(学生)



12月15日(木)

採れた野菜で簡単料理

