

環境園芸学科 7月

夏野菜の管理 7月4日、11日、18日



カボチャの収穫



スイートコーンの収穫



シシトウの収穫



ナスの収穫



ミニトマトの収穫



・4月に土を耕し、マルチをかけ、種を蒔き、水遣りをしてきた野菜が成長し、収穫できるようになったことは感動です。

・ナスの1枝1果採り、少しずつ分かって来ました。支柱で誘引してきた結果を見ると、今まで行ってきた作業の意味がようやく理解できます。

・ナスの手直しは、なかなか難しかった。見極めの難しさ！。収穫は楽しいです。この楽しさがあるから、老体を鞭打って？頑張りたと思いました。

・採れたてスイートコーンの甘さにびっくり。初めて生のスイートコーンを食べ驚きでした。

・ナスの1枝1果採りのやり方が、何度かやっているうちに少しずつ分かってきました。家で、習ったことを思い出しながら実践しています。

・横山先生、一人一人の質問にちゃんと向き合ってくれて明確な回答をしていただけたのがうれしいです。

・ナスの管理作業は、毎回先生が丁寧に教えてくださり、先生もおっしゃっていましたが「申し訳ないけど何度も話します」と。ありがたいことです。

・昔、親が「**米作りより畑の方が大変だ**」と言った。その時はわからなかったが、今年畑に携わったことでよくわかりました。夏野菜を作る人たちはすごく大変で感謝です。

野菜づくり講座 前期終了 7月18日



育てた野菜を使って楽しく調理 7月25日



種子田雅子先生、大久保淑子先生
にご指導いただきました

・種子田先生の楽ちんクッキング、手間があまりかからず参考になることがイッパイでした。

・ピーマンの肉詰めとカボチャのマッシュは初めてのレシピでした。とても簡単にでき、楽しくおいしい実習でした。

・ピーマンの肉詰めは、ピーマンを半分にせず、切れ目だけを入れ肉を詰めレンジで加熱、**エコですね**。

・先生は調味料にすごくこだわりがあり、体のため、添加物などを気にしているようでした。私も気をつけたいです。

・自分たちの畑で作った野菜で仲間と一緒に作った料理は、どれもとてもおいしかった。家庭でいつも作っているはずなのに…なぜか違って美味しかった！（笑）。

・身近な材料、しかも自分たちで作った野菜で調理し食べる…**食育の基本ですね！**

・とてもおいしくできて、ご飯お替りしちゃった。今年は、自分たちで作ったり、頂いたり、例年よりお野菜をたくさん食べて、元気いっばいな気がします。

