

環境園芸学科 11月

野菜づくり講座 11月7日・28日
秋冬野菜の収穫



・暑さも終わり、ほ場に出ることも楽しくもある。農業初心者の私は、先生の話の中で「余談ですが…」と言われる内容がとても為になります。葉物野菜を家で1日水に浸けてみました。容器の底で虫が溺れ死んでいました。先生がおっしゃる通りにしてみると新しい発見もあり、面白いです。



・今日は収穫日。ダイコンはすごく大きくて立派でした。おでんかな？ キャベツは虫食いなどなくしっかり巻いていました。ロールキャベツかな？ ジャガイモ、ブロッコリーはシチューです。アカデミーの日は野菜がいっぱい。何を作ろうか考えるのが楽しみです。



・沢山の収穫。気温が下がったためか、苦手な虫も少なくなり、ほっとしています。新鮮で、キャベツは甘く、ブロッコリーは柔らかく、野菜づくりは大変ですが、収穫の時は楽しかったです。

・今回最大の収穫。もう、びっくりするぐらいの量でした。葉物野菜は虫食いが多かったけど、ありがたく、感謝して、料理をしました。

花の講座④ 11月14日 多肉植物の寄せ植え



鶴田瑞穂先生



・非常にわかりやすい講義で、資料についても多肉植物の季節型、分類の仕方、育て方、注意点と簡潔な説明で理解しやすかったです。先生の気楽な育て方説明で育ててみようという気分になりました。

・穴のない鉢でも育てることが出来るということと、くっつく土がある事を学びました。リビングのテーブルに置き、癒されています。

・多肉植物は、ショップや本でよく見かけて気になっていました。

・簡単に作れるのでうれしいです。ただ、全体のレイアウトを考えるのに、美的センスが必要ですね。

ズボラな方のほうが
枯らさずに育てられます

・多肉植物の強さにびっくりした。栽培カレンダーを作ってくれていたが、今後の管理を考えると、非常にありがたい。

・多肉植物の良い点は、穴が開いてなくても好みの器に入れ飾ることが出来ること。水やりも少なく済む。増やすことも簡単にできる。私向きの花でした。

環境学習講座 11月21日 味噌蔵見学と味噌づくり体験



野田清衛社長

・私は終戦っ子で、親から保見に飛行場があったと聞いていたが、野田社長から今の味噌工場の前は飛行場だったと伺いびっくりしました。味噌づくりは大変丁寧に指導して下さい私なりに出来ました。3~4か月後が楽しみです。初めて、お味噌を作りました。

・味噌蔵に入ると、子どもの頃には母の味噌づくりを手伝ったことが思い出され、懐かしい気分になりました。野田社長の海軍航空隊の話がとても心に残りました。

・”野田味噌”の蔵の中を見せて頂き、そして社長のお話から販売するだけ(味噌を作り)ではなく、広く食育活動を行っていることに感銘を受けました。キットでの味噌づくりは楽しかったです。出来上がりが楽しみです。

・野田社長の”味噌屋の話”に感銘を受けました。”味噌は作るものじゃなく育てるもの”蔵は森、樽は土、蔵人は木こり、味噌はここ、小宇宙”いろいろ心に残りました。

