

# 2010・里の家 農的暮らしのワークショップ

神奈川から越してきて、今年で19回目の丸森の春を迎えます。地元の人とのつながりを作りながら、野菜の産直をしてきました。四季の移り変わりの中で経験した農的暮らしの楽しみを皆さんと一緒に体験できたらと、思います。

今年のテーマは、『『農』のある生活を楽しむ』

「農」のある生活をワークショップで体験した後、自宅に帰っても実践していただけるように、と企画しました。

今年は、泊まりの会と日帰りの会があります。泊まりの会は、新しい試み(石釜作り、山のキノコ狩りなど)や、じっくり腰を落ち着けて行うものを考えています。

余裕を持った作業内容にしていますので、体力に自信のない方でも大丈夫です。1回のみの参加も可能ですが、続けて参加の方を優先させていただきます。

- ・ 日時 4・7・10・12月は、土曜日の午後1時から日曜日の午後1時半頃まで  
5・6・8・9・11月は、午前9時から午後4時頃まで
- ・ 参加費 4・7・10・12月は、1人7000円(保険代を含む)  
5・6・8・9・11月は、3,000円(保険代を含む)
- ・ 定員 6名
- ・ 食事 4・7・10・12月は、1日目の夕食、2日目の朝食、昼食(共同自炊)  
5・6・8・9・11月は、昼食のみ
- ・ 持ち物 作業できる服装、長ぐつ、(泊まりの場合は、これにプラス寝巻、洗面道具)
- ・ 作物は、耕さず、草や虫を敵としない不耕起自然農で育てています。

## 期間予定表

日時	作業内容		
	作業内容	地元の人技術を学ぶ	みんなで作る夕食
4月24日(土) ~25日(日)	自分でタケノコを掘ってみよう。 山菜(たらの芽・山うど・フキ・ミツバ・ウルイなど)取り 木灰汁コンニャク作り コンニャク芋植え	タケノコ堀、竹林の管理方法 タケノコ堀名人 今野 良喜 さん	山菜・タケノコ・手作りコンニャクを使った料理

5月30日(日)	夏野菜の苗の定植 雑穀(キビ・アワ・タ カキビ・えごま)の種 まき		
6月27日(日)	自分で収穫した梅で 梅酒作り エダマメ、味噌にもな る大豆の種まき		
7月24日(土) ~25日(日)	パンやピザの焼ける 石釜作り(完成に至る 途中の作業になります)	石釜作りをされてい る大内地区の武藤造 園さんを講師にお招 きします	小麦を使った料理 ジャガイモ、 夏野菜料理
8月22日(日)	石釜を使ってピザ作 り、(天然酵母でピザ 台の生地をこねる) 大根、白菜 種まき		
9月19日(日)	小松菜、ほうれん草、 カブ、いろいろな野菜 の種を蒔こう 大根の間引き		
10月16日 (金)~17日 (土)	えごま収穫、 雑穀脱穀、調整(脱穀、 から取りなど)	山のキノコ狩り 小齋のキノコ狩り名 人をお願いする予定 です	豊かな秋の実りを楽し む料理
11月21日 (日)	柿収穫 干し柿作り コンニャク収穫		
12月4日(土) ~5日(日)	大根の加工(柿漬け大 根作り、切干大根作り など)、 薪を作るためにチェ ーンソーの使い方	自然農のわらを使っ たナベ敷き作り 斉藤 はつ子さん	冬野菜を使った1人1 品料理

- \* キビ・アワ・高キビ・えごま 5月下種まき、10月収穫
- 大豆 6月下種まき、10月下収穫
- コンニャク 4月下植える、11月中収穫
- 大根 8月下種まき、11月収穫
- \* 天候や作物の生育状況で、作業内容が変わる事があります。
- \* 地元の人との作業については、変更する場合があります。

## 里の家 農的暮らしワークショップ 参加申込み書

イベント保険に加入する関係で以下の項目に記入の上、申し込みをお願いします。

丸森かたくり農園 里の家 宮城県伊具郡丸森町小斎字一ノ迫 13

TEL/FAX 0224-78-1916 メールアドレス [katasato@khaki.plala.or.jp](mailto:katasato@khaki.plala.or.jp)

氏名		性別	
		生年月日	年 月 日
住所	〒  電話番号 _____		
血液型 (○で囲む)	A B O 式 A 型 ・ B 型 ・ O 型 ・ A B 型	R h 式 R h ( + ) ・ R h ( - ) ・ ?	
健康状況			
交通手段	自動車 ・ 電車 ・ 他		
他に伝えたい ことがありましたら、ご記入ください。			

