

# みんなではじめよう!野菜づくり!

アグリライフ支援センターでは、皆さんのが「農」を楽しむ拠点として、気軽に野菜づくりを体験できる講座を実施しています。初めての人も大歓迎!一緒に野菜づくりを始めませんか?

## 春夏野菜づくりの流れ

※令和3年度野菜づくり入門コース参考。

- 4月**
- 区割りと肥料散布・耕運
  - 苗の植付・種まき



- 5月**
- 背の高くなる野菜に杭打ちや支柱を設置
  - 追肥、土寄せ、間引き、わき芽かき等の野菜管理
  - 座学「土づくり」「病害虫防除と農薬」等
  - 管理機の耕運操作、周辺の除草等の環境整備



- 6月**
- 整枝、追肥等の野菜管理
  - 座学「肥料と肥料設計」等
  - スイカ、トマト、キュウリ、ナス、ピーマン、スイートコーン等を収穫



同センターで実施している野菜づくりの様子を市HP(右記QRコード参照)に掲載しています



## 講師紹介

藤井和弘さん



農業高等学校の農業教員を経て、現在は同センターで「農」の魅力を発信している藤井さん。長年培ったノウハウを生かし、経験者・初心者問わずそれぞれのレベルに合わせて丁寧に野菜作りを教えてくださいます。講座修了後のフォロー指導もあるので気軽に安心して野菜づくりが始められますよ。

### 野菜づくりでは何が大切ですか?

土づくりが非常に大切です。野菜は畠の表面に出ているのは一部分で、その下には皆さんが思っているよりも広い範囲で根を張っています。そして根の切れ端等の有機物を微生物が食べ土が育ちます。良い環境の土でのびのび育った野菜は、えぐみがなくとても美味しいんです。百聞は一見に如かず、このセンターではそういったことを実際に見て、感じてもらいたいです。

### 皆さんとも楽しそうに受講されていますね。

講座を受講された皆さんが「農」に興味を持ち、独り立ちされたり、自分の作った野菜を見に来てくださいという言葉をもらったりした時はとても嬉しいですね。

## 「野菜づくり入門コース」受講生の声



鈴木英彦さん  
(桜井町)

両親が持っていた畠を、退職後に1年程世話をしていましたが思うように野菜が育ちませんでした。知り合いに紹介してもらったのをきっかけに春夏コースを受講。基本的なことをしっかり教えてもらい、失敗の原因が分かりました。学んだことを応用し、自分に合ったやり方で野菜を育てています。今までやったことのないことにも挑戦する、そうして育てた野菜の味は格別です。



広報紙を見て春夏コースに参加、全くの初心者でした。最初はとにかく先生の言うとおりに真似てやっていましたが、ある日ナスの苗をいただいて、自宅のプランターで育ててみると、しっかりと実がなり味もおいしくて感動しました。また、ズッキーニの成長のスピードに驚いたり、虫のとり方を学んだり、実際に野菜を作つてみると知らないことのできないことがたくさんありました。日々発見、とても面白いです。



岩月あけみさん  
(住吉町)

## 野菜づくり講座の受講生募集

第26期野菜づくり入門コース(春夏野菜)		一坪農園 春夏野菜づくり
日程	開講式→4月5日(火) 研修期間→4月7日(木)~8月3日(水)(原則火/木 又は水/金)の週2回)午前9時~正午 閉講式→8月5日(金)	4月16日(土)・30日(土)、5月14日(土)・28日(土)、 6月11日(土)・25日(土)、7月30日(土)午前9時30分から1時間程度(全7回) ※4月16日は午前11時終了予定。5月14日は午後1時30分開始予定。 ※収穫の時期は上記以外にも週2~3日収穫作業有。
内容	割り当てられた1人1区画の畠(約30m <sup>2</sup> )での春夏野菜の栽培、座学、農業関連施設の視察、調理実習等(これから野菜づくりを始めた人向けの基礎から学べる講座です)	3m <sup>2</sup> 程度の畠での春夏野菜の植付・管理・収穫の作業(野菜づくり初心者でも楽しめる講座です)
作る野菜	スイカ、ナス、トマト、ピーマン、スイートコーン、キュウリ、エダマメ等	ミニトマト、ナス、ピーマン、キュウリ等7品目程度
対象	市内在住で畠の管理作業等ができる健康な人	
定員	18人程度(定員を超えた場合は抽選)	22組(定員を超えた場合は抽選)
参加費	1万5000円(苗・肥料代、保険料込)	1組1500円
申込期限	2月20日(日)	
申込み方法	受講申請書を持参か郵送(必着)でアグリライフ支援センターへ。募集要項・申込書は同センター・農務課・各地区公民館・市HPで配布 ※右記QRコードからも申込み可。	電話・郵送(必着)・ファックス・Eメールで、代表者の住所・氏名・電話番号・Eメールアドレス、参加人数(大人・子どもの人数)をアグリライフ支援センターへ。 ※右記QRコードからも申込み可。
場所・申込み・問合せ先	アグリライフ支援センター/〒441-1201石井町辻原131-2/☎92)6200/FAX(92)6122/agrilife@city.anjo.lg.jp	※右記QRコードからも申込み可。

※農具・資材はセンターのものを使用します。

※いずれの講座も天候や野菜の育成状況により日程を変更する場合があります。

# 「ふれあい田んぼアート2022」の絵柄

田んぼをキャンバスに見立て、色とりどりの稲で巨大な絵を描く田んぼアート。あなたの絵がアート作品になるチャンスです！



## 絵柄のテーマ 「祝・安城市70周年」

5月に市制施行70周年を迎える安城市は、明治用水の豊かな水に育まれ、「日本デンマーク」と呼ばれるほどの農業先進都市として発展してきました。都市化が進んだ今日も、農業はまちに豊かな実りをもたらしてくれています。発展を続ける安城市の魅力を田んぼいっぱいに描いてください。

※色は黒、赤、黄、緑、白の5色。アニメキャラクター等の著作権侵害となるもの、複雑な絵柄は不可。イラストは田んぼに描きやすいよう加工・修正する場合有。

問▶農務課(☎71)2233)

過去の絵柄  
(平成28年度)



## 応募方法(①または②)

①応募用紙を持参か郵送、ファックスで下記応募先へ

※ファックスの場合どこに何色を使うか明記のこと。

※応募用紙は応募先各所・市HP(右記QRコード参照)で配布。

※「田んぼアート2022絵柄申込」と明記し、

住所・氏名・電話番号の記載があれば任意の様式可。

## <応募先>

●農務課(〒446-8501住所不要／FAX(76)1112)

●JAあいち中央営農企画部

(〒446-0046赤松町淨善50／FAX(73)4415)

●水土里ネット明治用水

(〒446-0065大東町22-16／FAX(76)6561)

②絵柄のデータと住所・氏名・電話番号をEメール

で農務課(nomu@city.anjo.lg.jp)へ。データ形式

はPDF、JPEG、GIF、TIFF。サイズは5MB以下



## 賞品

### 優秀作品賞

地元の農産物等の詰合せ(5000円相当)

※受賞者は5月の田植えイベントで表彰します。

### 参加賞

抽選で50人にデンパークペア入園券進呈



## 『おいしいあんじょう』 ドライブスルー販売

地元農産物通販サイト「おいしいあんじょう」のキャンペーンとして、地元産野菜や、多肉植物のドライブスルー販売を行います。

時引き渡し日時➡ 2月27日(日)午前10時～正午

場 JAあいち中央安城中支店駐車場(赤松町)

内 ¥ 地元産野菜を中心とした国産野菜セッ

ト(1100円)、安城市産有機野菜セット(1100

円／限定20セット)、生産者おすすめ多肉植

物2点セット(1100円／限定100セット)

対市内在住者

申 2月19日(土)までにおいしいあんじょうHP(右記QRコード参照)から申込み

問 農務課(☎71)2233)





## 共通申込事項

申込み時には次の内容を明記してください。  
 ●催し名 ●〒住所 ●氏名(ふりがな) ●電話番号

省略  
記号

時期間・日時 場場所 内内容 講師 対象・資格 定員  
 ￥費用 持持ち物 他その他 申込方法等 問問合せ先

## 共通申込事項

申込み時には次の内容を明記してください。  
 ●催し名 ●〒住所 ●氏名(ふりがな) ●電話番号

## 農用地区域からの除外等の申出の受付を再開

農業振興地域整備計画の見直しに伴い、農用地区域からの除外等の申出の受付を停止していましたが、2月21日(月)締切分から受付を再開します。

問農務課(☎71)2234)

## 環境美化標語の募集

問清掃事業所(☎76)3053)

内テーマ→空き缶・ペットボトル・たばこの吸い殻等のポイ捨て防止、犬・猫のふんの放置防止、地域での清掃の推進等、町の美化を呼びかけるもの

表彰→優秀作品に賞状と記念品を贈呈

対市内在住・在勤・在学者

他最優秀作品は、本紙に受賞者の氏名・町名又は勤務先・学校名と合わせて掲載します。作品は「町を美しくする運動」のポスター等に使用します  
 ※応募作品の著作権は市に帰属します。

申2月28日(月)までに、環境美化標語とページ上部の共通申込事項、年齢、市外在住者は勤務先か学校名・学年を任意の用紙に記入し、直接か郵送(消印有効)・ファクス・Eメールで清掃事業所(〒444-1155堀内町西新田2/FAX(77)1318/gomizer0@city.anjo.lg.jp)へ  
 ※応募は1人1点、未発表のものに限ります。

## 半場川クリーン作戦

時3月5日(土)午前9時~11時 場デンパーク北側の半場川

内半場川のゴミ拾いをして、魚たちの住みやすい環境をつくります。ゴミ拾い終了後に講師からプラスチックごみ等が環境に与える影響についての講話があります



講神谷輝幸氏

対市内在住・在勤・在学者 定50人(先着順)

申2月7日(月)からページ上部の共通申込事項と年齢をファクスかEメールでNPO法人工エコネットあんじょう事務局(FAX(55)1315)/info@econetanjo.org)へ

問エコネットあんじょう(☎55)1315)、市環境都市推進課(☎71)2280)

## まちなか産直市

愛知県農村生活アドバイザーによる地元産野菜の販売・調理法のアドバイスに加え、午前10時30分から食育紙芝居の上演もあります。

## ◆今月販売予定の主な野菜

ブロッコリー、大根、里イモ、イチゴ、チンゲンサイ、花き、ネギ、小松菜、ホウレンソウ、キュウリ

2月26日(土)午前9時から(商品がなくなり次第終了)

碧海信用金庫本店前(御幸本町)  
 農務課(☎71)2233)



## エコきちへ行こう

## 共通事項

場申②④⑤→2月6日(日)午前9時から電話で柿田公園管理事務所エコきち(☎98)3784)へ

## ①環境活動発表会

時2月20日(日)午後1時~3時30分

内環境団体の活動を紹介するポスター展示や環境活動の発表  
 発表内容・発表者→「竹やぶ整備と環境に良い炭石けんづくり」箕浦希奈氏

「ホタルを守る命の生態系保全活動」山内晴雄氏(NPO法人祖父江のホタルを守る会)  
 「環境学習への取り組み」東山中学校生徒

定15人(当日先着順)

## ③北部公民館まつ~エコきち体験講座~

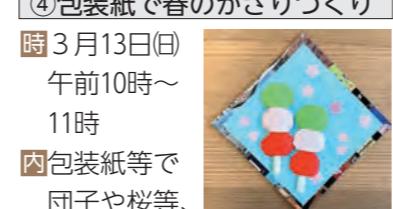
時3月5日(土)午前10時~午後2時

内木のペンダントかミサンガを選んで制作(1人1つまで)  
 定各30人(当日先着順)

¥50円



## ④包装紙で春のかざりづくり



## ②よもぎあんまきづくり

時2月23日(祝)・26日(土)午前10時~11時

内無農薬田んぼのよもぎと安城産小麦粉等を使ったあんまき作り

講古居敬子氏

対4歳以上の親子

定各10人(先着順)

¥300円(参加者全員必要)



## ⑤環境サロ~自然栽培の春・夏野菜~

時3月13日(日)午後1時30分~2時30分

内実践事例から自然栽培の春・夏野菜の育て方を学ぶ  
 講野中慎吾氏(農業法人みどりの里)

対18歳以上

定10人(先着順)



第23回

# おいしそう あんじょう

今月は「いちご」 いちごバルサミコソースのチキンソテー

材料(2人分)

鶏もも肉	1枚	【いちごバルサミコソース】	
塩	適量	いちご	4粒
ブラックペッパー	適量	バルサミコ酢	大さじ2
サラダ油	大さじ1/2	水	大さじ1
アーモンド	4 g	はちみつ	大さじ1
好みの生野菜	適量	粒マスタード	小さじ1
①	鶏もも肉の両面に塩、ブラックペッパーをふる。	砂糖	小さじ1
②	フライパンにサラダ油を熱し、①を皮目から中火で焼く。時々押し付けるようにして、皮目にこんがりと焼き色がついたら裏返す。蓋をして弱火で5~6分蒸し焼きにする。肉汁を残して鶏もも肉を取り出し、食べやすい大きさにカットしてお皿に盛り付ける。		
③	アーモンドは炒って碎いておく。		
④	粗目に刻んだいちごと④を②のフライパンに入れ、弱火でさっと火を通す。塩・こしょうで味を調える。		
⑤	②に④のソースをかける。そこに③をふりかけ、好みの生野菜を添えて出来上がり。		

つくり方

## 農家さんインタビュー



いちごの魅力は、加工しやすく、全ての人にとって食べやすい点です。そのままスイーツやサラダに、火を通してジャムやソース等、色々アレンジが可能です。いちごは追熟しませんので、買ったたら鮮度の高いうちに食べると美味しいです。これから多くの人から愛されるいちごを栽培しますので、ぜひたくさん食べてくださいね。

〈地産地消への取り組み〉 このコーナーで紹介する農畜産物は、市内産直施設や小売店で購入できます。



甘酸っぱいいちごと濃厚なバルサミコ酢のソースが鶏肉のうまみを引き立てます

市役所食堂で安城産「いちご」を使ったメニューを販売します。

●日時 2月10日(木)午前11時~午後1時30分

●スペシャルメニュー

いちごバルサミコソースのチキンソテーランチ  
税込610円(60食限定)



当日食堂でランチを注文した人に  
安城産いちごを使用したデザート  
(チョコレートプリンクレープいちご  
ご添え)をプレゼント!(先着30人・持ち帰り不可)

当JAあいち中央が食堂内で「安城産いちご」の販売を行います。(数量限定)

各種SNSで地産地消や安城市の農業について発信しています!下記QRコードから、又は「おいしいあんじょう」と検索してぜひご覧ください。

各種SNSの  
リンク、イベ  
ント情報

旬の野菜  
を使った  
レシピ

問▶農務課  
(052-71)2233)