

日 付	平成29年7月29日(土)	天 気	晴れ
主な日程	農業実習 ①山下農園(安藤) ②岡森農園(石井・田中) ③徳久農園(森・内ヶ島) ④貴田農場(諏訪・西岡) ⑤古庄農園(守屋・山本)		
研 修 内 容		研 修 の 写 真	
<b>①山下農園(安藤)</b> 今回の実習は、デコポンの収穫とビワの袋だしをしました。デコポンの収穫はきれいなオレンジ色の果実の枝をある程度の長さで切り、最後にヘタぎりぎりのところで枝を切ります。デコポンは日によく当たっている方が、濃いオレンジ色に色づきます。初めて体験するデコポンの収穫は採れる楽しみがありました。 ビワの袋だしでは、新聞で袋がけされたビワを、新聞を外して果実を取り出して並べる、一見簡単に見える作業ですが、ビワは果実の表面にある毛に触れるとすぐ毛が取れて、そこから傷みやすくなるためデリケートな果実です。とても神経を使う作業でした。その後、ビワを山下さんから試食させて頂きました。とてもみずみずしく甘みがあり美味しいビワでした。		 <p>デコポンの収穫</p>  <p>ビワの選果準備</p>  <p>乗馬体験</p>  <p>放牧されたウシたち</p>	
 <p>お世話になった山下さん夫妻</p> <b>②岡森農園(石井・田中)</b> 2日目の実習では、まず牛追いに使うウマに乗らせて頂きました。ウマは日本のウマよりも足腰がしっかりしており乗ったときに安定感があり、初めて乗ったのにもかかわらず、ウマから落ちること無く乗ることができました。 次に、ウシが放牧されている牧草地を案内されました。牧草地は4から5km先まで見えるほど見晴らしが良く、とても気持ち良い日でした。また、途中ウシの群れに遭遇しました。ひとつの群れに種牛が1頭、繁殖用の雌ウシが約40頭いて、その群れが私たちの目の前を車と同じくらいのスピードで走っていくのは、とても迫力があり感動と同時に少し足がすくみました。 午後からは、農家さんの事情により実習はなしになりました。早めに天野ホテルに帰り、お互いに自分の高校や将来について話をしました。			

### ③徳久農園(森・内ヶ島)

ビワ農場面積：1ヘクタール

午前中は、前回に続いてビワの選別とパック詰めを行いました。昼食後には、古屋さんと本間さん、越智さんの農家を視察しました。古屋さんの農場は視察した農場が20ヘクタールあり、見渡す限り古屋さんの農場でした。他の場所にも50ヘクタールあり、その規模に驚きました。作目もピーマン、トマト、アテモヤ、デコポン、モモ、ビワ、シュシュ、ブドウ、パッションフルーツなど様々な栽培を行っていました。徳久さんの農場とは地形が違い、古屋さんの農場は霜が降りにくく農業に適した場所だと伺いました。

本間さんは、農産物の小売業者から委託されて、各農家から農産物を買付けける仲卸業者を行っています。小売店からの消費者ニーズを聞きながら、そのニーズに合う農家を回ったり、セアザ市場に出かけて探したりしています。今回、本間さんの野菜貯蔵庫を視察しましたが、その要望となった長さが1mにもなるカボチャが並んでいました。

越智さんの農場では、シメジの菌床栽培を行っています。ブラジルでは菌床栽培の技術が未熟で、機械などは特注してもらうなど、なかなか規模を大きくできない状況だと伺いました。

### ④貴田農場(諏訪・西岡)

2日目の実習では、コロニア・ピニャールから離れて視察研修を行いました。最初は、マンマミーヤ牛舎でお話を聞き、ウシに与える飼料の話や搾乳の話を行いました。私がこれまで学んできた農業の分野とは違うことを学ぶことができ、知らなかった知識を得られました。

つぎに、プロポリスを作っている寺尾さんの会社を視察しました。私はプロポリスのことを知らなかったのですが、日本に輸出していることやトウモロコシからできたアルコールに蜂の巣の内側にできる原料を入れて作ることなどを学びました。日本で輸入されたものを探してみたいと思いました。

昼食を済ませ、貴田さんの自宅に戻り、アテモヤの出荷作業の手伝いをさせていただきました。出荷用の箱を作ったり、アテモヤに傷が付かないようにするためにスポンジをつけたりしました。慣れてくると作業も素早くなり、作業中に会話をする余裕も出てきて、楽しく作業を進めることができました。

2日間、内容の濃い実習や研修など多くのことを学べた農家実習になりました。



広大な古屋さんの農場



お世話になった本間さん一家と記念撮影



ブラジルで市販されているプロポリスの種類



アテモヤの出荷用箱作り



## ⑤古庄農園(守屋・山本)

午前中はマンマミーヤ牧場とスーパーに行きました。マンマミーヤ牧場ではフリーストールで400頭ほど乳牛を飼っています。与えている乾草は自給飼料で日本より広大な敷地で生産していました。

スーパーでは流通について学びました。いちばん驚いたのは肉の流通です。日本ではトレイにスライスした肉を入れて販売していますが、ブラジルでは大きな肉を丸ごと販売していました。

午後からは、ビワの選別をしました。私が想像していたよりも品質の管理はしっかりしていてビワの表面に付いている毛を極力触らないようにするなど神経を使う仕事でした。しかし、慣れてくると時間を忘れてしまうほど集中して作業することができました。



ビワの選別作業



お世話になった貴田さん夫妻



自給飼料のソルゴー



ブラジルで販売される牛肉

### ◇1日を終えて

私たちが研修させて頂いた農家さんは、残念ながら午前中で実習が終わってしまいましたが、農家さんが、聞きたいことが無いかと最後まで私たちに優しく聞いてくださいました。

この日、私たちは各農家さんでの最後の実習をさせて頂きました。それぞれの実習先では、一人一人が各農家さんに対して自分が聞きたいことを聞くことができた一日になりました。

今回の海外派遣実習は、ブラジルの季節が冬だったため、どの農家さんでも農閑期になっていて仕事が少ない、見学や視察、農家さんの話を聞く時間が多かったように思います。農家実習をとりまとめる山下さんも、そのことを一番心配されていました。今後は、季節のことを考慮して研修する内容を計画した方が良いと思います。

(担当 田中)