

日 付	平成29年8月9日(水)	天 気	雨のち晴れ
主な日程	トマト農家視察 ゴーダチーズ作り体験 アムステルダム市内散策		
タイムスケジュール	研 修 内 容	研 修 の 写 真	
8:00 ホテル出発 9:00 有機トマト栽培 農家 J a m i 視察	<p>施設全面積: 6ha 従業員崇: 社員15名、派遣等約15名 マイケル・スインケルスさんが経営する J A M I C Vで栽培しているトマトの品種は、コメットとメリッシュの2品種です。 ここで栽培されているトマトは、ほとんどが有機栽培で、天敵防除を行っています。受粉と天敵としてマルハナバチ、他にもエンカシャーはシロバエなどを食べてくれます。しかし、ダニ類が発生し他場合は、天敵では防除できないため、安全性の高い農薬を散布します。ダニ類を発見したときは早期に防除します。 灌水は1平方メートルあたり10リットルを散水しますが、20から30%は排水されます。排水された水は回収され消毒して再度利用します。また、電光栽培としてLEDの赤色・青色や、ナトリウムランプなどを使用していました。 この農家で栽培するトマトは99%輸出されます。</p>	 <p>LED電光栽培のトマト施設</p>	
13:30 チーズ作り体験	<p>チーズ作りを行いました。衛生に気をつけてエプロン、布帽子をつけて始めました。あらかじめ準備してもらった牛乳に凝固剤(仔牛の胃液)を入れたものから始めました。ドロドロだった乳が色々な作業を繰り返すうちに、水分が抜けてチーズっぽくなりました。とても力がある作業もありました。チーズは熟成日数によって呼び名があることが分かりました。</p>	 <p>J A M I マイケルさんと記念撮影</p>	
17:30 アムステルダム 市内観光 (遊覧船)	<p>1時間程をかけてアムステルダムの街を視察しました。アンネ・フランクの隠れ家や、アムステルダムのレンガ作りの家などを見ました。アムステルダム大学植物園、海軍の兵舎と倉庫なども視察することができました。その後は、市内で夕食を食べてこの日の研修等を終了しました。</p>	 <p>チーズ作り体験</p>  <p>アムステルダムの広場にて</p>	
◇1日を終えて	<p>トマト農家では害虫の防除や、排水の再利用など、とても自然に優しい有機栽培(オーガニック栽培)をしていました。オランダのトマト農家は1haで作る量が約500万tと多く、日本は58万tなので8倍以上を収穫しています。オランダは栽培の技術が進んでいることが分かりました。また、オランダは酪農王国で、ホルスタインの本場でもあります。本日行ったチーズ作りは始めてでしたが、力作業があったり沢山の工程があったりと大変でしたが、説明を聞きながら無事にチーズを仕上げられました。</p> <p>(担当 西岡)</p>		