

# 「小川町・しもざと有機野菜塾」 2021年度コース開催（第10期生募集）のご案内

初心者でも受講可能！あなたも、今年から有機の野菜づくりを始めませんか！

埼玉県小川町下里集落は、有機の里として全国に知られています。その下里には1971年から有機農業を始めた金子美登さんの「霜里農場」があります。50年にわたってコツコツと有機農業を続け、お米や野菜をつくり、沢山の研修生を育ててきました。今では、集落全体が有機農業になり、研修修了生も100人を超えました。

この「しもざと有機野菜塾」は、金子美登さんと、就農した元研修生を講師に、有機農業の技と思想を通じ、土づくり、安全で美味しい野菜づくり、保存食づくりなどを学びます。家庭菜園や貸し菜園を利用し、有機農法で野菜をつくる人、食べる人を増やし、有機農業の輪を広めていきたいと願っています。木造校舎の旧下里分校で一緒に学び、美味しい野菜づくりを楽しみましょう。



## 【講座内容】

※毎回、30分～60分程度の講義に続いて、塾専用畑または霜里農場にて実習を行います。

※内容、講師、日程は変更になる場合もあります。

回	開催日	講義内容	実習内容	講師
1	4月11日(日)	入塾式&オリエンテーション／有機農業の思想と技術	夏野菜の苗作り	金子美登 他2名
2	5月9日(日)	菜園プランを作ろう！畑のデザイン	鍬の使い方と畑の畝たて／夏野菜の定植	金子宗郎 横田佐知雄
3	6月13日(日)	土作りと肥料（土壌の物理性・生物性・科学性）	自然の循環に学ぶ堆肥作り／夏野菜の手入れの仕方	金子宗郎 横田佐知雄
4	7月11日(日)	有機稲作の基本技術	在来大豆の種まき／下里集落の田んぼ見学（アイガモ除草等）	金子宗郎 横田佐知雄
5	8月8日(日)	有機農家の匠のワザ（輪作やコンパニオンプランツ、麦のリビングマルチ等）	夏野菜を収穫するポイント／秋冬野菜の播種（人参、レタス、キャベツ、白菜等）	金子宗郎 横田佐知雄
6	9月12日(日)	農薬を使わない病害虫対策／害虫と天敵の話	大根の種まき／秋冬野菜の苗作り（冷床による育苗）	金子宗郎 横田佐知雄
7	10月10日(日)	自家採種について	夏野菜（固定種）の種採り実演／コマツナやハウレン草の種まき	金子宗郎 横田佐知雄
8	11月14日(日)	身土不二・おいしい野菜の食べ方（野菜の食べ比べ）／霜里学校合同収穫祭	タマネギやニンニクの植付け／ドラム缶利用の籾殻くん炭作り	外部講師
9	12月19日(日)	里山が育む循環の暮らし・再生可能エネルギー設備見学	冬野菜の防寒対策・ハウス温床準備（落ち葉掃き等）	金子宗郎 横田佐知雄
10	1月9日(日)	発酵食品が醸し出す叡智	米麹だけで作る甘酒、味噌作り、たくあんの漬け込み	外部講師
11	2月13日(日)	土は生きている - 微生物のはたらき	落ち葉掃き、踏み込み温床づくり	金子宗郎 横田佐知雄
12	3月13日(日)	有機の村おこし（FEC自給圏について）／修了式	ジャガイモの植付け／春夏野菜の種まき（温床での育苗）	金子美登 他2名

## 講師からのメッセージ



塾長 金子美登

化学肥料や農薬に依存することなく、身近にある資源を生かし小動物や微生物が充満する生きた土をつくる。工業と違い、土をつくれれば設計図は全て種子の中にあるのが農業の世界です。そして、手間をかけ世話をすればするほど正直にこたえてくれるのが野菜達です。豊穰なる土を軸とした美しい四季のなかで、大地という最高のキャンパスを用意してお待ちしています。

1948年小川町下里に生まれる。1971年農林水産省の農業者大学の第1期生として卒業。同年下里で有機農業を始める。化学肥料・農薬等に依存せず、身近な資源や自然エネルギーを生かし、食物だけでなくエネルギーも自給して自立する農法を実践している。



講師 金子宗郎  
(旧姓：石川)

小川町の豊かな自然に皆さんと学び、命あふれた野菜、手作りの幸せを共に育めることを楽しみにしています。私も半人前の百姓なので、よろしく願います！

1972年、横浜生まれ。1996年、栃木県那須のアジア学院に学び、卒業後アジアの農村に憧れて、「砂糖の島」フィリピン・ネグロス島に渡る。同島でNGOスタッフとして、「金を儲けるため」ではなく「家族が食べていくため」の有機自給農場の立ち上げに十年以上携わる。現在は霜里農場農場長として、美登さんや研修生達と畑を耕す毎日。野菜に囲まれて三人の娘も元気一杯に育ち、父親として幸せを噛みしめている。2017年に金子家の養子となり霜里農場の跡取りに。



講師 横田佐知雄

有機栽培で育てた野菜はとても美味しいです。自分で育てた野菜は更に美味しいです！

1978年生まれ。環境問題の仕事をしていたときに霜里農場のことを知り見学会に行く。金子さんが実践している循環型有機農業に憧れ、2010年8月から2011年7月まで霜里農場で研修し、2015年4月から寄居町で有機農家として就農。「安心安全で美味しい農作物は健康な土から」という思いから、こだわった土作りを実践している。

## 小川町・しもざと有機野菜塾概要

【開校日】2021年4月11日（日）～2022年3月13日（日）

【塾の所在地】埼玉県比企郡小川町下里824-1

【開講時間】10:00～12:00

【受講資格】家庭菜園や貸し菜園にて有機の野菜づくりに取り組みたいと考えている方。年間受講できる方。

【受講料】12回 計36,000円（税込）懇親会費含む。その他必要な費用は別途実費負担。  
銀行振込 4/1までに合計額一括支払いをお願いします。

埼玉りそな銀行 小川支店 普通預金 口座番号：3953536 （特非）霜里学校

【テキスト】『野菜づくり大事典』（1,500円、成美堂出版）

\*初日に販売しますができるだけ事前に購入してください。

【お問い合わせ・お申込み】



NPO法人霜里学校 有機野菜塾事務局 担当：八田、安藤  
電話0493-72-0429、080-6633-9981 / 申し込みフォームQRコード→  
ファックス0493-81-3040、Eメールshimozato.yasai@gmail.com



# 小川町・しもざと有機野菜塾 第10期生 申し込み用紙

Eメールかファックス、申し込みフォーム（QRコードより）にてお申し込みください。

（申込期間 ～ 2021/3/15）

※先着で受け付け定員(35名)に達した場合、締め切りとなりますので、ご了承ください。

お申し込み先 Eメール shimozato.yasai@gmail.com  
ファックス 0493-81-3040

QRコード



お名前			
ご住所			
電話番号（携帯番号）		ファックス	
ご年齢	歳	性別	・男 ・女
Eメール			
農作業のご経験	1. 特になし 2. 市民農園・家庭菜園の経験がある 3. 農業体験・農家訪問・援農の経験がある 4. 仕事として農業をしている、していた		
来訪手段	1. 自家用車 2. 電車+バスなど公共交通機関 3. その他（ ）		
塾を知ったきっかけ	1. HP 2. フェイスブック 3. チラシ 4. その他		
受講理由／自己紹介			

※受講の様子は霜里学校資料、ブログやフェイスブック等のSNSでも使用場合があります。差し支えのある場合はその旨ご記入願います。

\* 個人情報はしもざと有機野菜塾に関する連絡及び塾生間の交流のみに使用致します。

緊急連絡先(参加者のご家族お友達など):	食物アレルギーの有無及び品目	
	有・無	品目:

\* 講義や実習中の事故、懇親会等での食事の場合に備えてご記入お願い致します。