

「小川町・しもさと有機野菜塾」 2023年度コース開催（第12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年から有機農業に取り組んできた「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150人を超えました。

この「しもさと有機野菜塾」は、金子美登さんから農場を引き継いだ金子宗郎さんと、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、有機農業の輪を広げ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。

※第11期生までで約377名が修了。半数以上が初心者の方です。

回	開催日	講義内容	実習内容	講師
1	4月9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	金子宗郎 横田佐知雄
2	5月14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11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9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6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10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8日(日)	自家採種について	夏野菜（固定種）の種採り実演/コマツナやホウレン草の種まき	金子宗郎 横田佐知雄
8	11月12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/ドラム缶利用の粉殻くん炭作り	外部講師
9	12月17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14日(日)	発酵食品が醸し出す叡智	米麴だけで作る甘酒、味噌・醤油・みりん作り	外部講師
11	2月11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10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）	金子宗郎 横田佐知雄

野菜塾関係者紹介



講師 金子宗郎

1972年、横浜生まれ。1996年栃木県那須のアジア学院に学び、「砂糖の島」フィリピン・ネグロス島でNGOスタッフとして有畜複合農場の立ち上げに十年以上携わる。帰国後、霜里農場に家族で移住・就農。2017年に金子家の養子となり、研修生達と田畑を耕す毎日。「小川町有機農業生産グループ」会長。

小川町の豊かな自然に皆さんと学び、命あふれる野菜、手作りの幸せを共に分かち合えることを楽しみにしています。里山の恵みある堆肥をたっぷりとすき込んだ畑。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バスを用意してお待ちしています。



名誉塾長 故 金子美登

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。同年発足した「日本有機農業研究会」に最年少で入会。化学肥料・農薬に全く依存せず、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・循環する農業を半世紀にわたり実践。2022年9月逝去。



講師 横田佐知雄

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。

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！

金子晃：三鷹オーガニック農園園主。有機野菜&有機ブドウ栽培にいそむ傍ら、農業スクールやイベントも随時開催！
鈴木信良：竹細工のスペシャリスト。野菜塾でも竹トンボや竹笛、凧作り等の魅力を存分にお伝えします！
山本義一：釜焼きのスペシャリスト。実習畑で収穫した有機野菜を美味しく料理します！

小川町・しもざと有機野菜塾概要

【開校日】2023年4月9日（日）～2024年3月10日（日）

【塾の所在地】埼玉県比企郡小川町下里824

【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。

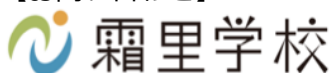
銀行振込 4/1までに受講料の一括支払いをお願いします。

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】金子美登 著『有機・無農薬でできる 野菜づくり大事典』（成美堂出版）

*事前に購入してください。

【お問い合わせ】



NPO法人霜里学校 有機野菜塾事務局 担当：八田、安藤
電話 0493-81-5331（小川町移住サポートセンター内）
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2023年度申し込み用紙

申し込みフォーム（QRコードより）

またはファックスにてお申し込みください。（申込締め切り 2023/3/15）

※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。



ファックス 0493-81-3040

お名前			
ご住所			
電話番号（携帯番号）		ファックス	
緊急連絡先（参加者のご家族 お友達など）：			
ご年齢	歳		
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		
塾を知ったきっかけ	1. HP 2. SNS 3. チラシ 4. 口コミ 5. その他のメディア		
参加動機			
その他連絡事項			

※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でも使用する場合があります。差し支えのある場合はその旨お知らせ願います。

※いただいた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、霜里学校からのお知らせのみに使用致します。