

# 里山グリーンネットワーク

## H28年度 農業体験

自分で健康・安心な**ナチュベジシモン芋**を育ててみよう！

NPO法人里山グリーンネットワークの主催する農業体験とは、参加者みなさんがナチュベジシモン芋を育て、収穫しながら農業の楽しさ・感動を体験する場です。未経験の方でも安心して参加していただけます。**農薬・化学肥料・家畜糞不使用の農法**で一緒にシモン芋を育ててみませんか？



### 持ち物について

帽子、タオル、軍手、長靴、飲み物、その他、各自必要なもの、アウトドア用のイスなど持ち込み可。スコップ・クワ・備中など農具をお持ちの方は、持参して頂くとスムーズです。

**場所：**丹波篠山「廣瀬農園」側の畑 里山 GN 区画

**集合：**「栗栖野公民館」(住所：篠山市栗栖野474番地 電話 079-595-1166)

**アクセス方法：**車 舞鶴若狭自動車道「丹南篠山IC」から約8分、JR福知山線「南矢代駅」徒歩8分

**参加費：**全8回 6,000円 (NPO年会費2,000円、農業体験費3,200円、保険料800円)

- ・ご家族(同居の方)でご参加の場合は、ウネが1区画で良ければ、農業体験費3,200円は1人分でご参加頂けます。
- ・小学生以下のお子様は保険料のみでご参加頂けます。

単回出席をご希望の方へ (ご自分の区画はありません)

NPO年会費2,000円+農業体験1回の体験につき1,000円+保険料800円(年間)で、ご参加頂けます。

農業体験は皆様に楽しく学んで頂くと共に、栽培のお手伝いをして頂くことにより成り立っております。資材代、苗代、圃場管理費、用具保管料、機械による耕作、ウネ立てなどの費用の一部を、皆様のお手伝いで担って頂きます。積極的なご参加、お手伝いのご協力をお願い致します。

## ナチュベジシモン芋の魅力

シモン芋は、スーパーなどでは中々目にする機会のない、珍しいお芋です。その中でもナチュベジで栽培されたシモン芋は、自然に優しい農法とそのお味をご評価頂き、北新地の銘店「カハラ」のオーナーシェフ森 義文氏に、ご使用頂いています。森シェフは、農林水産省が与える「料理マスターズ」の第一回受賞者であり、2011年度には厚生労働省「現代の名工」を受賞、2015年秋、黄綬褒章を受章され、とことん食材に拘り抜く料理人として、アジアNo1シェフにも選ばれました。

森シェフの、世界の料理人をも魅了するお料理の逸話

### 「最後の晩餐」

料理人 和久田 哲也 (わくだ てつや)

1987年オーストラリアで「TETSUYA'S」を開店、たちまち世界中からVIPたちが押し寄せる予約の取れないレストランとなった。洋と和を融合した独創的料理は世界から評価され、仏情報誌「クーリエ・アンテルナショナル」の世界三大シェフに選ばれる。米タイムズ誌の「世界に最も影響のある100人」に選ばれる。2005年には日本人で初めてオーストラリア勲章を授与された。「いい食材をシンプルに生かす。中途半端なものならいらない。」という彼が、ニューヨークタイムズの記者に「最後の晩餐」を尋ねられての回答が「北新地カハラ森シェフのお料理」だった。



## 体験日程

**プレ体験 4月23日(土) 10時～12時**  
腐植を入れる①  
(来れる方のみお越し下さい。保険の保障範囲外です)

土曜か、日曜どちらかの日程にお越しください。  
活動時間：10時20分～12時

- 1回目 5月15日(日) 21日(土)**  
腐植を入れる② 準備をしよう ウネの修正
- 2回目 6月4日(土) 12日(日)**  
苗を定植しよう 雑草の抑え方 ワラを敷く
- 3回目 7月10日(日) 23日(土)**  
水・雑草の管理
- 4回目 8月6日(土) 21日(日)**  
水・雑草の管理
- 5回目 9月11日(日) 24日(土)**  
大きく育てよう 油粕を入れる
- 6回目 10月22日(土) 23日(日)**  
大きく育てよう
- 7回目 11月6日(日) 12日(土)**  
収穫祭
- 8回目 12月4日(日) 10日(土)**  
畑の後片付け シモン芋を調理して味わおう  
シモン芋の苗の作り方を学ぶ 修了式

## お申込み・お問い合わせ

**主催：**NPO法人里山グリーンネットワーク

NPO法人里山グリーンネットワーク：[info@satoyamagreen.com](mailto:info@satoyamagreen.com)