

「小川町・しもざと有機野菜塾」 2019年度コース開催（第8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。48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。

※第7期生までで220名以上の方が修了し、内半数以上が初心者の方です♪

【講座内容】

※毎回、30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14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 金子宗郎
2	5月5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
3	6月2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
4	7月14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
5	8月4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
6	9月8日(日)	農業を使わない病害虫対策/害虫と天敵の話（ミツバチ DVDの上映含む）	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
7	10月13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
8	11月10日(日)	霜里学校合同収穫祭	タマネギやニンニクの植付け/ドラム缶利用の糶殻くん炭作り	金子宗郎
9	12月15日(日)	身土不二・おいしい野菜の食べ方（野菜の食べ比べ）/エネルギーの自給について	再生可能エネルギー設備見学（バイオガス、SV0、薪ボイラー等）	金子宗郎
10	1月12日(日)	発酵食品が醸し出す叡智	米麴だけで作る甘酒、味噌作り、たくあんの漬け込み	金子宗郎
11	2月2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	外部講師
12	3月1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 金子宗郎

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校の第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。

小川町・しもざと有機野菜塾概要

【開校日】2019年4月14日（日）～2020年3月1日（日）

【塾の所在地】埼玉県比企郡小川町下里 824

【講師】塾長 金子美登（「霜里農場」農場主） 講師 金子宗郎（「霜里農場」農場長）

【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人。年間受講。

【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。

【テキスト】『野菜づくり大事典』（1,500円、成美堂出版）

【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8期生 申し込み用紙

Eメールかファックスにてお申し込みください。(申込期間 ~ 2019/3/31)
 ※先着で受け付け定員に達した場合、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

※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. 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			

※印のある項目については自己紹介シートとして他の受講生にも配布予定となっております。また、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ご記入願います。

なお住所については市区町村まで自己紹介シートに記載します。

*霜里学校スタッフ及び第8期しもざと有機野菜塾塾生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		

*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。