



くみあいだより

KUMIAI DAYORI

2021

9

特集

夏休み親子農協体験

ミカン加工品をモニター体験



HP



LINE

三ヶ日町農業協同組合

夏休み親子農協体験



毎年恒例の夏休みみちびつこ農協体験。今年は少し趣向を変えて親子農協体験とし、5組14人の親子が参加しました。三ヶ日みかんを使ったオリジナル加工品を試食し、感想やおいしい食べ方を提案してもらうモニター体験を行いました。

意外と知らないミカン加工品

ミカンがない夏場のギフトといえば「あおしまミカンジュース」や「ミカンの瓶詰め」が定番ですが、農協の特販課ではさまざまなミカン加工品を販売しています。今年の農協体験は、あまり知られていないオリジナルのミカン加工品を実際に試食してもらい、商品に対する感想を伝えてもらうモニター体験を中心に行い、5組の親子が参加しました。



各商品の特徴を説明する特販課職員

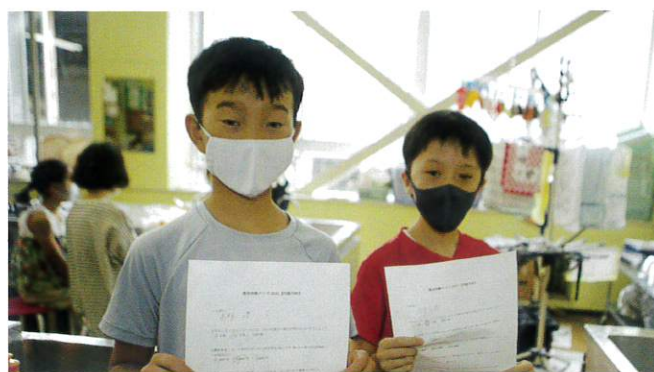
町内に住んでいても新鮮な発見

見た目、食感、のど越しなどそれぞれの商品について親子でしっかり話しながら試食を進め、アンケート用紙に記入していきます。もちろん親子でも好みが違うため、

「三ヶ日町内に住んでいても、今回紹介してもらったミカン加工品は初めて目にしたり、食べたものばかり。この体験会を通していろいろな商品があると知ることができてよかった」という意見が多く、皆さん新鮮な発見があったようです。

クイズ大会にサプライズも

モニター体験の後は、子供たち限定のクイズ大会が行われました。「農協の直売所で今まで販売したことがある加工品は何種類？」など難問も出題されましたが、全問正解者も2人いて、みんな健闘していました。



クイズ全問正解おめでとう！



正解した数だけ「みかちゃんのおやつゼリー」をプレゼント

参加してくれた皆さん
ありがとうございました！



体験レポート

モニター体験で試食に使われたのはこの3品。どの商品も好評でした。今回のモニター体験で寄せられた意見は、商品販売のホームページやチラシ等に匿名で使われる予定です。

無添加ドライみかん



三ヶ日みかんを房ごとドライフルーツに加工したもの。カンボジアの提携工場で加工するなどSDGsに適った新商品。そのままでも、ヨーグルトに入れて水分を少しもどしても濃厚な甘みがあり、おいしく味わえる。

感想

・ドライみかんが一番おいしかった。かわたに口の中にミカンの甘みが広がって、感動した！
・一般のドライフルーツと全然違う。食べ始めるとやめられないおいしさ。
・袋を開けた時のミカンの香りがすごくいい。味が濃くて甘みの強い三ヶ日みかんらしい味がした。

純しぼり「極」

濃蜜青島の果汁100%で作った最高級の三ヶ日みかんジュース。色・味ともにワンランク上のジュースで、特別な贈り物に最適。体験会ではそれぞれの味の特長を感じてもらう。



じてもらうため「純しぼり」ジュースと飲み比べ。

感想

・「極」は注ぐ時からとろみがあり、ミカンのネクターみたいで濃厚な味がした。
・「あおしまみかんジュース」と濃さがまったく違い、まるやかな飲み口で、とてもおいしかった。
・ジュースというより、デザートの一品ととってもいいくらいの甘さがあった。
・アイスバーにしたり、かき氷や料理のソースにしたりして味わってみた。

凍らせてシャーベット



冷やせばゼリー、冷凍すればシャーベットとして二度おいしい商品。三ヶ日みかん果汁と果肉をふんだんに使い、しっかりとミカンの風味と味が感じられる。体験会では冷やしたものと凍らせたものの両方を食べ比べ。

感想

・冷やしたほうはゼリーというよりプリンに近い食感で、食べ応えがありおいしかった。
・凍らせたほうがシャキシャキと食感が出ておいしかった。
・半解凍くらいにして、ちよっと溶けたくらいが一番おいしかった。
・果肉がおいしく、夏にぴったりのデザートだと思った。

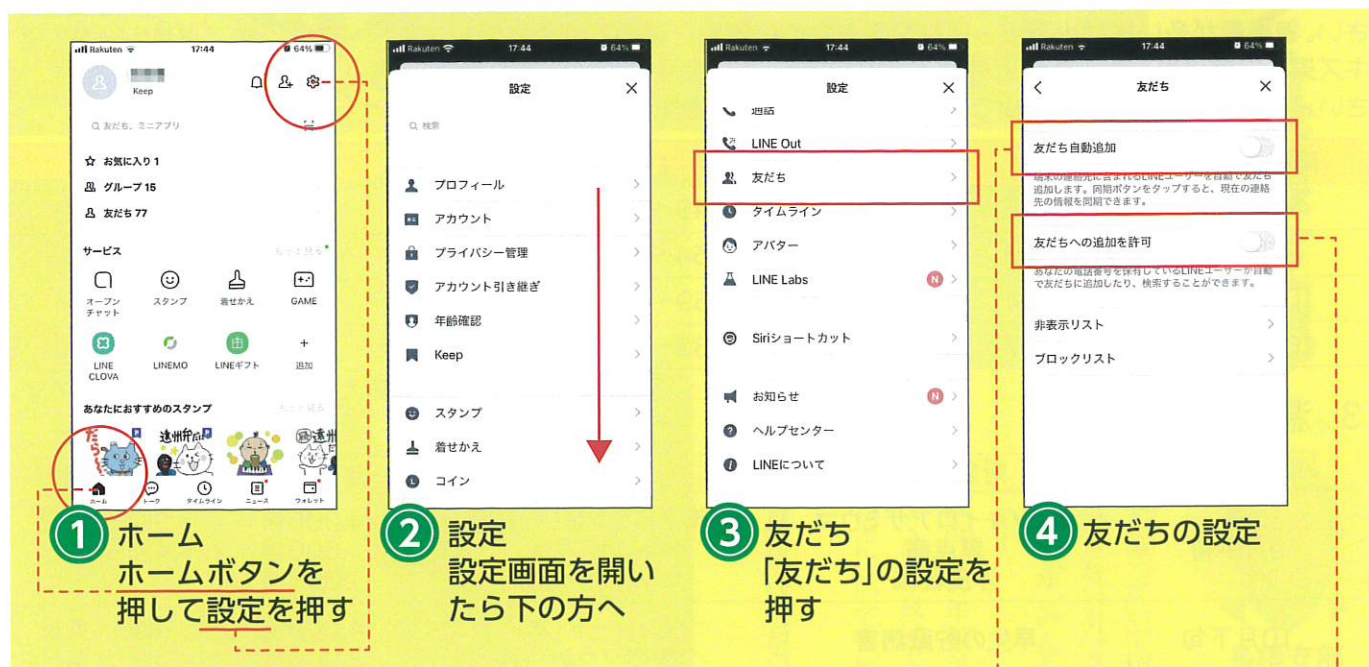
スマホのセキュリティ LINEの安心設定 知らない人が友だちに出る？



最近ではメールも電話も使わない。「通話もメッセージも、全部LINEだよ」という方が増えています。これは若い方だけではありません。初めてスマホにしたという年配の方でもLINEだけという方が多いようです。問い合わせの多い、LINEの安全な使い方をお伝えします。

「友だち」の自動追加は慎重に

「自分が知らない相手が『友だち』に出てくる。それが嫌」という声をよく聞きます。その場合は、設定を見直しましょう。



どんな意味？設定を確認しましょう

- ◆友だち自動追加
オンにすると(緑色)…自分の電話帳に登録した人をLINEの友だちに自動で登録する。
- ◆友だちへの追加を許可
オンにすると(緑色)…自分の電話番号を知っている相手から友だち登録される。
自分が相手の電話番号を知らなくても登録されてしまう点に注意。

※お互い決まった相手とだけLINEのやりとりをする場合は、両方ともオフにしておきましょう。ただし、すでに追加されてしまった「友だち」はそのままで消えません。ブロックなどの操作が必要になります。LINEをこれから使う方は、最初の設定のときにまずはオフにしておき、必要な方だけをあとからオンにするのがおすすめです。

用語の解説

「友だち」
LINEのアプリで登録してある連絡先のこと。実際の友人関係ではなく、LINEアプリでの用語です。



お買い得品として販売した三ヶ日産メロン

出荷の始まったイチジクのフェアも開催。あいにくの雨で量が少ない分、朝10時ごろには売り切れとなりました。イチジクの旬は長く、ふれあい市にも継続して出荷されます。秋には2回目のフェアを予定しています。



早々に売り切れたイチジク

8/14,15 三ヶ日産イチジクフェア

今年の三ヶ日ぶどう部会の「シャインマスカット」が初めてフェアに出品。高価なブドウが、生産者価格ということで注目されていました。来年のフェアも予定しています。



三ヶ日産のシャインマスカット。新ギフトに期待

8 地場産フェア
好評、心待ちに
月は特産物直売所で恒例の地場産フェアが行われました。コロナ禍で、生産者による試食販売ができず、天候不良で売り場の量も限られました。しかし心待ちにしているリピーターの方も多く、好調な売れ行きでした。



8/7,8 三ヶ日産メロン・シャインマスカットフェア

お盆前のメロンフェア。今年は、化粧箱入りではなく、玉単位の販売となりました。今年は大雨に見舞われネットの形成がうまくいきませんでした。味は申し分なし。食べごろなどを確認して、10玉以上購入する方もいました。

8/16 ミカちゃんベースがオープン 三ヶ日みかんソフトクリーム販売

特産物直売所に「MIKACHAN BASE」がオープンしました。この販売所では、季節限定で三ヶ日みかんソフトクリームを販売します。ソフトクリームは甘味と酸味のバランスを考え、ミカンの風味を生かし、さっぱりとしたレシピに仕上げました。生地には高い割合で三ヶ日みかん果汁を練りこみ、その上に果汁の濃厚ソースをかけてあります。このソースは砂糖不使用ながら、ミカンの甘みをしっかりと感じる事ができます。今後も、三ヶ日みかんのおいしさの発信基地として、限定商品の販売を計画しています。特販課では「夏の間も三ヶ日みかんをPRする看板商品にしていきたい」と話します。



直売所の南側にオープンしたMIKACHAN BASE

9月～10月の管理

収穫に向けた作業

1. 早生の仕上げ摘果

本年は開花が早く、生育ステージが例年より進んでいるため約10日先の肥大曲線を参考にして摘果を行ってください。仕上げ摘果は果実品質、階級を揃えることを目的とし、適正葉果比25～30枚に1果を意識して実施してください。

階級予測値	2S	S	M	L	2L	3L
9月 1日	～45	45～50	50～55	55～60	60～66	66～73
9月 15日	～50	50～55	55～60	60～66	66～72	72～79
10月 1日	～53	53～59	59～64	64～70	70～77	77～85

※肥大数値は2週間先の数値です。

2. 青島の摘果

着果量が少ない樹は後期摘果が基本となります。果実内容を上げるため、10月以降に大玉果・上向き果・キズ果など外観不良果を樹上摘果してください。着果量が多い樹は小玉果・房なり果を中心に摘果を進めてください。キズ果・日焼け果・大玉果など外観不良果を摘果し、果実品質を揃えてください。なお、夏秋梢が発生した樹では10月以降に芽数を整理してください。



階級予測値	S	M	L	2L	3L	4L
9月 1日	～45	45～49	49～54	54～59	59～65	65～70
9月 15日	～49	49～54	54～59	59～65	65～71	71～77
10月 1日	～54	54～59	59～64	64～71	71～78	78～84
10月 15日	～57	57～63	63～68	68～75	75～83	83～89

※肥大数値は2週間先の数値です。

3. 温州ミカン防除

散布時期	対象病害虫	使用薬剤	使用倍数	安全使用基準
9月中旬	チャノキイロアザミウマ 黒点病 浮皮軽減	①モスピランSL(液) ペンコゼブ(水) セルバイン(液)	4,000倍 600倍 300倍	3回～14日 4回～30日 —
10月下旬	早生の貯蔵病害	ベンレート(水) ①ベフラン(液)	4,000倍 2,000倍	4回～前日 3回～前日

- ・セルバインは、液肥との混用はできません。
- ・ペンコゼブ(水)は、使用時期に注意。使用は収穫30日前まで。
- ・かいよう病が心配される園地では、定期防除にフジドーL FL1,000倍とクレフノン(水)200倍を混用散布する。
- ・褐色腐敗病が心配される園地では、ランマンFL 2,000倍(3回 - 前日)を降雨前に予防散布する。
- ・ミカンハダニが発生した場合はダニコングF L 4,000倍(1回 - 前日)を密度の低い湧き始めに散布する。
- ・着色期にカメムシ・ミドリヒメヨコバイ・ハマキムシ類の発生がみられる場合は、①ロディー(乳)2,000倍(4回 - 7日)を散布する。
- ・貯蔵病害の防除に(展)アビオンE 1,000倍を混用散布する。
- ・除草剤の収穫前日数にも注意してください。

4. 果実分析

酸が高く、減酸を促したい場合は灌水を実施してください。灌水量の目安は10a当たり2～3tです。灌水から1週間後に果実分析を実施し、減酸の進み具合を確認しましょう。酸度だけでなく糖度にも影響するため、灌水量には注意して実施してください。

【果実内容目標値】

階級予測値	9月1日	9月15日	10月1日	10月15日	11月1日	11月15日	12月1日
早生	糖度	9.0	9.5	10.0	10.5	11.0	11.5
	酸度	2.98	2.36	1.68	1.24	1.00	0.92
青島	糖度	9.5	9.8	10.1	10.5	11.0	11.5
	酸度	3.67	3.14	2.53	1.90	1.47	1.16

柑橘課 佐藤 祥



みんな仲良く長根支部

レポーター



長根支部
清水智志

私たちが長根支部は、年々数が減っていて現在9人で活動しています。人数が少ない分、2回目の支部長をやることもありますが、みんなで協力して支部活動を行っています。

長根支部のメンバーは10歳ほどの年齢差がありますが、年の差は関係なく仲が良いです。みんなで集まるとミカンの栽培について真剣に話し合うこともあります。

8月1日に長根支部では有線枝打ちを行いました。



近年、長根支部で流行っていることは大食いです。バーベキューをした後にラーメン屋に行つてラーメンと唐揚げを食べ、さらにその後回転寿司へ行きうどんを10皿以上食べるといふイカれた行動がまかり通っていました。

▼ビールならいくらでも！ザルのように飲める清水拓磨君。

▼長身をいかして根性で食べる清水照郎君。

▼お酒も大食いも両方いける三ヶ日町の太谷翔平こと二刀流の清水雅也君。

▼突如として現れた期待の新星、清水勝弥君。この4人でフードファイトを受け付け中です。

現在はコロナ禍のためなかなか外へ出ることができません。落ち着いた時期になったら、挑戦したいという方をお待ちしております。



/welcome/



農機 5分間の事前セルフチェック!

農機長持ち! 自分でできる!

使いたいときにかからない! そんなトラブルは、使用する前に簡単な点検をするだけで、防げます。農機は本来とっても長持ちです。多くの農機に共通する重要なパーツに的を絞って解説します。

農機センター



エンジンオイル

エンジンが稼動するための潤滑油。機械の血液のようなものでエンジンの寿命に直結する。車と同じで定期的に交換を。



新品

劣化品



オイルキャップを開けて量を確認。劣化具合は色や粘りで判断を
※2サイクルエンジンには無い。

燃料フィルターポット

エンジンに送るガソリンをきれいにするパーツ。汚れると、エンジン始動不良となる。



覗き窓から汚れを確認。ドレッシングのように分離している場合は、水が混入している可能性あり。

エアークリーナーエレメント

エンジン内に送る空気のフィルター。ゴミの混入によるダメージからエンジンを守っている。汚れると吸い込みが悪くなり、エンジンの出力が低下する。



カバーは簡単に取り外せる。フィルターが劣化してボロボロだと、それ自体がゴミとなって吸い込まれて故障の原因に。一度もチェックしたことがなければ、今すぐ確認を。



劣化品

スパークプラグ

火花を起こし混合気に点火する部品。エンジンに不調があると黒く焦げ、エンジンが始動しなくなるケースも多い。確認には専用の工具が必要。



劣化品

Vベルト

エンジンの回転力を伝える丈夫なゴムベルト。動作中の切断は大変危険。切れてからではなく、切れる前の交換を。



ガサガサしていないか手触りと目視で確認! 安全カバー付きの機種は、隙間から確認。稼働中は絶対触らないこと。

燃料ホース

燃料タンクからガソリンを供給するホース。劣化すると燃料が漏れて危険。エンジン不調だけでなく、稼働中・保管中の火災の原因に。



劣化品

使用後もチェック!

コックを横に「オーバーフロー」を防ぐ



農機を使わないときと、トラックなどで移動するときは、燃料コックを横にして、燃料の供給を止めておく。これで、よく起こるトラブルのひとつ「オーバーフロー」を未然に防げる。キャブレターから燃料が漏れるトラブルで、フィルター類が汚れていると起こりやすい。火災の原因になるので注意。しまう前に必ず確認を。

倉庫の壁などに貼ってご利用ください



クッキング Let's try Cooking!

管理栄養士に学ぶ! 料理教室レシピ



遠州病院 管理栄養士
中根ひろみ先生
(料理教室レシピより)

サトイモの 炊き込みご飯

サトイモを混ぜて炊くことで、ご飯にボリュームが出て食欲の秋にぴったりです。だし汁を活用しているので、しっかりした味付けのわりには減塩にもなる炊き込みご飯です。

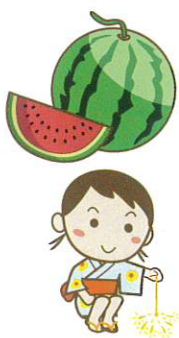


材料(4人分)

米……………2合
だし汁……………300ml
だし昆布……………2cm1枚
煮干し……………2本
油揚げ……………1枚
サトイモ……………300g
薄口しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ2

〈作り方〉

- ①前日に分量の水に昆布と煮干しをつけておく。
- ②米は研いで30分浸水する。ザルに上げて水きりをする。
サトイモは皮をむき4〜6等分に切る。
- ③だしを取った昆布は細切りにし、煮干しも食べやすく細切りにするか、ほぐしておく。
- ④油揚げは油抜きして5mm角に刻む。
- ⑤炊飯器に米と調味料、だし汁を加え混ぜ合わせる。
- ⑥サトイモと油揚げ、昆布、煮干しを加えて炊く。
- ⑦炊き上がったら混ぜ合わせ、盛り付ける。青みがあれば散らす。



あぁ夏休み楽しみだ

最高の夏になるんだよ

プールに入ってすすんだら

みんなで集まり花火して

スイカたべ

夏

中澤 菜桜
藤原 彩衣
石田 奈那

平山小学校 6年



ぼくの詩
わたしの詩

俳句

せせらぎに水引きの花揺らぎおり
【大崎西】堤 和代

短歌

大雨の避難指示でる三ヶ日の
テレビに写る各々町名

【長根】清水孝子

有放四季のしおり



中嶋 美海(18)
企画管理課
入職1年目

職員通信
Mni
企画管理課で経
済連の入金処理
や支払指示書の処
理、伝票の受付をして
います。間違いないよう
ていねいにしっかりと確認
することを心がけていま
す。毎日のあいさつを大切
にしていき、自分の仕事をス
ムーズにできるようになり
たいです。休みの日は弟や
妹のお世話をしています。



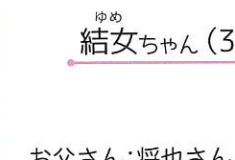
わが家の
王子様&お姫様!



大谷北 山口さん家の



せいや
晴也くん(6)



ゆめ
結女ちゃん(3)

お父さん:将也さん
お母さん:知美さん

晴也くんは人懐こい性格で、妹を可愛がっている面倒見のいいお兄ちゃん。工作が好きで、扇風機や掃除機などをダンボールで作って遊んでいます。親戚の結婚式で『結婚行進曲』を弾くため、ピアノの練習を毎日頑張っています。自分でパンケーキを焼いて食べるのがマイブームで、将来の夢は警察官がYou tuber! 幼稚園では大型遊具などで元気に外遊びします。パパとカブトムシを捕まえに行ったことが夏休みの思い出です。

結女ちゃんは自分の意志をしっかり持った女の子。オーロラ姫などディズニープリンセスが大好きで、ドレ

スを着ておめかししたりお人形遊びをしたりと、女の子らしい遊びに夢中です。幼稚園ではすべり台がお気に入り。今年の夏、初めて海で遊んだことが楽しかったそうです。家では一緒にお絵描きや工作、おうちごっこをして遊ぶ仲良し兄妹の好物はお母さんが作ってくれる豚肉料理!

おばあちゃんと一緒に散歩したり、野菜を収穫したりするのも楽しみです。お母さんの知美さんは「いろいろなことにチャレンジして、前向きに進んでいける子に育てほしい」と願っています。

只木

株式会社 陽だまりファーム

高橋 博之さん(46) 鈴木 貴大さん(34)

鈴木貴大さんは陽だまりファームで働いて3年目。第1子誕生をきっかけに1か月の育児休業を取得しました。「育児中は子供にかかりきり。ミルクをあげてオムツを替えて、寝かしつけをする日々。大変だったが、小さな頃に触れ合う時間が持てよかったし、奥さんがどうしてほしいか気付けるようになった」と話し、有意義な時間が過ごせたようです。「子供が生まれ、今まで以上に仕事に対してやる気が出た。ミカン作りだけでなく、ミカン加工品の製造販売にも携われるので、付加価値をつけてたくさんの人に手に取ってもらえる商品を作りたいし、いろんな仕事にチャレンジしていきたい。」と仕事への意欲を高めています。

農業法人として先進的な取り組みを進める高橋博之さんは「社員が安心して仕事に取り組める環境が大切」と考え、有給や家族手当、給与体系の明確化など福利厚生にも力を入れています。とくに法人化してからは作業効率と利益率を高め、多角的な収益構造を考えているため、それを支える人材育成に力を注ぎたいと話しています。

男性社員も育休取得!



鈴木さん(写真・右)のアイデアで作ったお揃いのユニフォーム。チーム・陽だまりファームとして一体感が出るよう、イベントや普段の農作業でも着用。「提案でも相談でも気軽に話せる雰囲気作りを普段から心掛けている」と話す高橋さん(左)

事業者の
みなさまへ

令和5年10月1日から
消費税の仕入税額控除の方式として
「**適格請求書等保存方式**」
(いわゆるインボイス制度)が導入されます。

国税庁

**インボイスを交付する事業者となるには
事前に登録申請が必要です!**

【登録申請受付開始：令和3年10月1日～】



登録申請は、**e-Tax**をご利用いただくと
手続きがスムーズです。

※インボイスとは、登録番号のほか、一定の事項が記載された
請求書や納品書その他これらに類するものをいいます。

インボイス制度について

専用ダイヤル

【フリーダイヤル】0120-205-553

【受付時間】9:00～17:00(土日祝除く)

詳しくお知りになりたい方は

国税庁ホームページ(<https://www.nta.go.jp>)の
「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。



健康
Health

大腸がん検診を受けましょう

年齢とともに発症率が高くなる大腸がんは
早期発見が大切

大腸がんと診断される人は年々増加しており、1年
間に10万人以上の方が大腸がんと診断されていま
す。大腸がんは40歳頃から増え始め、生涯の内に大
腸がんを発症する確率は男性で10人に1人、女性で
12人に1人です。部位別のがん死亡数では男性3位、
女性では1位となっています。

大腸がんは、年齢とともに発症率も高くなります。ま
た、肥満やアルコールの過剰摂取、運動不足や喫煙も
大腸がんの発症に影響するといわれています。です
が、早期に発見して適切な治療を受ければ、ほぼ
100%治るといわれています。大切なのは早期に発見
することです。

大腸がんになると、便秘や下痢を繰り返す・血便・腹
痛・便が細くなるといった自覚症状が現れることがあり
ます。しかし、こうした症状が現れるのは大腸がんが進
行してからで、初期には症状はほとんどありません。大
腸がんを早期に発見するためには、症状が出る前に発

見しなければなりません。その
ために、きちんと検診を受ける必
要があります。

自分の健康のため、必ず
精密検査を受けましょう

大腸がん検診を受け、便潜血
反応が陽性だと精密検査になり
ます。しかし検査通知を受けて

も、「がんが見つかったら怖い」「自覚症状がない」など
の理由で精密検査を受けない方もいらっしゃいます。
これでは、がん検診を受けた意味がありません。精密
検査の通知を受けたら、自分の健康のためきちんと検
査を受けることが大切です。

毎年大腸がん検診を受けていれば、大腸がんのほ
ぼ90%は発見できるといわれています。早期発見のた
めに、年1回は大腸がん検診を受けましょう。そして、
精密検査となった場合は必ず受診し、診断を受けるよ
うにしましょう。



JA静岡厚生連 遠州病院
健康管理センター
保健師 東 裕子



卵焼き、きれいに焼けるかな



かわいいお弁当箱に
上手に詰めました



1回目の
子供クッキング
料理

第2回子供クッキングではお弁当とパ
フェを作りました。鮭とツナのおにぎり、鶏
つくねバーグに卵焼きやタコさんウィン
ナー、ホウレン草のごまあえ、カニカマでお
花カップなど彩りもよく、おいしそうなお
弁当作りにチャレンジしました。かわいいお
弁当箱に上手に詰めて完成です。パフェは自
分たちで材料を買いそろえてからスタート
し、グループごとにアイスやフルーツ、チョコ
コをトッピングして好みのパフェ作りを楽し
みました。

7月には第1回子供クッキングが行わ
れ、キッズカレッジで収穫したトマトを使っ
たトマトスープのほか、こぎつねごはん。パリ
パリコーンスナック、チーズケーキを作りま
した。5年生の柴田菜那美さんは「こぎつね
ごはんがおいしかった」と話していました。

子供クッキング
お弁当&パフェ作り

7/26,30
8/17,19

7/30
8/19

キッズカレッジin夏休み
多彩な食育体験と花育体験



おいしそうに色づいたミニトマトを収穫

キッズカレッジが7月8
月の夏休み期間に2回開催
されました。1回目は小さな
ガラスボールの中にレカンフラワーを詰めるおしやれな
花育体験。4年生の山口紗季さんは「手芸が好きなの
で楽しかった。部屋に飾りたい」と話していました。こ
の日はトマトと枝豆の収穫体験もしました。

2回目はグリーンクラブなどでお馴染みの「花のあが
た」の縣慶一さんが多肉植物の寄せ植えを指導し、子供
たちは多彩な花育体験を楽しみました。また、食育研究
会が講師となつてゼリー作りも行いました。毎回違う食
育体験ができるのもキッズカレッジの魅力です。



上手に寄せ植えできました

7/30

女性部カレッジで
肩紐作り

女性部カレッジ2回目は昨年の講
座で好評だった切りカゴの肩紐作り
を行いました。3か所に分かれて実
施し、女性部員13人が講師となつて
教えました。端切れを編み込んでい
き、好みの長さや固さに
調整できるのが手作りの
メリット。自分の分だけ
でなく、切り子さんの分
を家でも作りたいので、
編み方をしっかりと覚えて
帰りたいという方もい
て、実用性の高い内容が
今年も人気でした。



8/10

読み聞かせ
サークル

読み聞かせサークルでは、
夏休み期間中に西小の学童に
通う児童にお話バイキングを
開催しました。十分に距離を
とった上で読み聞かせを行い、
児童と楽しいひとときを過
しました。





子どもたちにいろいろな体験を

夏休みの思い出に

今回のキッズカレッジでは子どもたちが食育研究会メンバーと一緒にミカンゼリー、シソゼリー作りをし、多肉植物の寄せ植え体験をしました。寄せ植え体験では「花のあがた」の縣慶二さんの指導のもと、自分なりの多肉ポットを完成させました。参加したかとうみお加藤実桜さんは「植えるのが難しかったけれど、きれいにできてよかった。赤い花が気に入っている」と話してくれました。

キッズカレッジは小学3年生以上を対象にした女性部の講座で、年4回実施しています。食農教育や体験学習を行いながら、子どもたちにさまざまな体験してもらう講座です。夏休みや冬休みなどに、小学校の枠を超えた交流ができます。



シソの赤色が鮮やかです



生クリームをトッピング



割りばしを使って丁寧に植えていきます



全体のバランスを見て調整