



自然栽培は、「土づくり、種づくり、人づくり」と言われます。昨年からスタートした、ファーム伊達家の新しい農場づくり。

このプロジェクトでは、「自然栽培の土づくり」と「種まきから始まる豆腐作り」を体験することができます。さらに今年は、時間を延長し、もっとじっくり、たっぷり、ファーム伊達家の畑の四季の変化、季節の農作業を体験していただきます。春から秋まで、ファーム伊達家の畑に通って、農作業で心地よい汗を流して、土、種と一緒に歩んでみませんか。畑を身近に感じながら過ごす1年は、きっとたくさんさんの喜びと気づきをもたらしてくれます。

昨年に続いて、豆腐マイスター認定講座講師で豆料理研究家でもある小葉松弘恵さんとのコラボ企画です。豆腐作りレッスン、農作業の合間のおやつ作りなどの面で協力をいただきます。常に生産の現場に足を運び、食材を愛し、和洋中の料理はもちろん、和菓子やスイーツづくりに豊富な知識と経験を持つ小葉松さんから、旬の食材を美味しくいただくコツなどを教えてもらうこともできます。



1年を通じて、農を楽しみ、食を楽しむ、「土・種・人 ともにあゆむ1年」、皆様のご参加をお待ちしております。

内 容

自然栽培土づくり体験（土壌調査、ひまわり栽培、収穫）

農作業体験（主に大豆、ひまわりの種まきから収穫までを中心に、他の作物の作業もあります。）

豆腐作りレッスン（講師：豆腐マイスター認定講座講師・小葉松弘恵さん）

農場見学、ランチなど

日 程

4月20日（土）～11月30日（土）までの全9回

（3～4ページの「年間スケジュール」をご覧ください。）

場 所

ファーム伊達家（南区藤野）

（札幌駅または真駒内駅からじょうてつバスで来ることができます。）

申し込み後、詳しい場所をお知らせします。

参加費（税込） 大人1名

（会員＝ファーム伊達家・旬の野菜セット会員）

	通年参加	単回	
		1回目・2回目	3回目以降
会員	25,272 円	3,240 円	3,024 円
一般	28,188 円	3,564 円	3,348 円

通年参加の場合、都合により欠席した場合でも返金はありません。

※ 家族参加（大人2人目から）＋1,080 円／1回

（子ども1人目から）＋ 540 円／1回（小中学生）

申込方法

① 通年参加

4月15日（月）までに、メール、メッセージ、FAX、電話などでお知らせください。通年参加費は、初回（4/20）にお支

払ってください。

通年参加者と一緒に参加する家族の参加費は、参加する当日にお支払いください。

② 単回参加

各回開催日前日(金曜日)正午まで参加申し込みを受け付けます。参加費は当日お支払いください。通算 3 回目以降の参加は割引価格となります。前日以降キャンセルは参加費の半額、当日キャンセルは参加費の全額を負担していただきます。

いずれも、住所、氏名、電話番号、メールアドレス、参加者全員の氏名をお知らせください。

年間スケジュール（単回参加申し込みは前日正午〆切）

昨年の様子はファーム伊達家 Web サイトの「イベント Report」をご覧ください。

回	月/日 曜	内容	
1	4/20 土 9:30~15:00	カインテツシ 穴掘り調査	作物は「根」が大切。根が張るのは土の中です。根の気持ちになって？穴を掘って土の中をのぞいてみます。 さらに研究機関に分析に出すために、土壌のサンプルを採取します。 自然栽培とは何か、詳しく説明します。
2	5/18 土 9:30~15:00	種まき	ファーム伊達家手作り器具を使って、ひまわりと大豆の種を播きます。
3	6/8 土 9:30~15:00	草取り①	畑に生える草は決して悪者ではありませんが、大豆やひまわりが小さいうちに草が伸びてしまうと、日当たりがさえぎられます。草が小さいうちにチョットよけてもらいます。さらに、ひまわりの株元にえん麦の種を播きます。
4	6/29 土 9:30~15:00	草取り② えん麦種まき	
5	8/4 日 9:30~15:00	畑の見学 ランチタイム	畑の夏野菜が採れ始めている頃です。ゆっくりと畑を見て回り、ランチタイムも楽しみましょう
6	9/14 土 9:30~15:00	枝豆収穫 自家採種	枝豆を収穫して、ゆでて食べます。採りたて、ゆでたての枝豆、手がとまらないこと間違いなし！ きゅうりや豆の自家採種もします。

7	10/5 土 9:30～15:00	ひまわり脱穀 大豆収穫	ひまわりの種をほぐします。昔ながらの「足踏み脱穀機」と「唐箕」という道具を使います。きっと、先人の知恵に感動することでしょう。
			大豆を刈り取って、乾燥させるため積み上げて「ニオ」を作ります。
8	10/26 土 9:30～15:00	大豆脱穀 穴掘り調査	足踏み脱穀機と唐箕をつかって乾燥した大豆をサヤから取り出します。穴をほって、土の中を覗いてみます。分析に出すために、土壌のサンプルを採取します。
9	12/7 土 10:00～14:00 (場所未定)	豆腐作り レッスン 豆づくし ランチ	収穫した大豆を使って豆腐を作ります。豆腐マイスター認定講座講師の小葉松弘恵さんの楽しく、優しく、おいしい豆腐づくりレッスンです。出来上がった豆腐とファーム伊達家のお豆を使った豆づくしランチを楽しみます。

第9回「豆腐作りレッスン」は第8回までに1回以上参加した方が対象です。なお、通年参加者、単回参加回数の多い方が優先になります。会場の都合により、参加申し込みをお受けできない場合があります。



以上の内容は全て予定です。自然相手のプログラムなので、この通りにいかないことも多々あると思います。起きる出来事を受け入れ、柔軟に対応していくことは、自然栽培の理念である「自然尊重・自然順応・自然規範」を学ぶことにもつながります。それも含めて「自然栽培体験」と考えていただけると幸いです。

【連絡先】ファーム伊達家 伊達寛記・愛子

TEL/FAX 011-206-4036

E-mail: sunrise@farmdate.jp

ファーム伊達家 Web サイト <https://farmdate.jp/>

Facebook ページ 「ファーム伊達家」