

あぶくま農学校「風の塾」活動報告

塾生相互訪問・角田産野菜のイタリア料理教室を開催

あぶくま農学校「風の塾」は農業後継者を対象とした自立農業塾です。今年の二月に第二期生が入塾し、現在塾生十三名で運営しています。今回はその「風の塾」の活動の様子をご紹介します。

今年度は、塾生同士が互いの自宅や農場を見学する「塾生相互訪問」と、自分たちで生産した農産物を使った「イタリア料理教室」に挑戦しました。



「塾生相互訪問」は七月十四日に開催され、七名の塾生のお宅と農場を訪問しました。一口に農家といっても、それぞれ違う形態の経営を行っており、お互いに知らないことも多く活発に質問が飛びました。

果樹農家の農場では、ナシを中心とした年間の作業内容などについての話を行いました。また、農薬を散布する機械も見学しました。園芸農家では、畑に植えられた様々な作物について説明を受けました。ヤーコンやエゴマ等、最近耳目に触れることが多くなった野菜もありました。菊を栽培しているお宅では、お盆などの日程にあわせた栽培の難しさなどの話を聞きました。そのほかにも、酪農や水稻農家を見学しました。

参加した塾生は、お互いに交流を深めるとともに、作業場におかれた農機具を見て質問したり、自分との経営の違いを比較するなどそれぞれにいろいろな角度から学ぶところがあつたようです。

「イタリア料理教室」は八月二十八日、市民センターにて開催されました。「風の塾」第一期生は「男の料理教室」を開催しましたが、食の大切さと安全性を考えて塾生がミーティングを重ねた結果、今回は自分たちで作った地元の食材を使って、イタリア料理を作ることになりました。

講師にお迎えしたのは、仙台でイタリア料理教室を主宰している



櫻井さんという女性です。櫻井先生は元銀行員という経歴の持ち主で、趣味が高じて銀行を辞め、イタリアへ料理留学してしまつたほどのイタリア料理好きとのこと。そんな櫻井先生の指導の下、塾生の手によって作られたのは以下の品々でした。

「お品書き」

- ・トマトのカップに入つたお米のサラダ
- ・アスパラガスのカルパッチョ
- ・牛肉のプラチョーレ
- ・ほうれんそうの生パスタ
- ・ナスのチーズグラタン

ほとんどの料理に塾生が各自持ち寄つた角田産の素材が使われ、角田の生産者が自ら料理したイタリア料理が完成しました。

試食では小松塾長おすすめのワインと櫻井先生特製のティラミスも登場し、塾生からは「おいしかった」「食材がよかった」「自分で作れたことに感動した」「またチャレンジしてみたい」などの感想が聞かれました。