

農作物の生産

作成:2013年1月30日

※作業は、元エコリサイクル班とC班を統合して「エコシー班」が担当しています。

興味のある方、是非一度見学にいらしてください。お待ちしております。

有機農法で野菜作りをしています。

畑の敷地は、全体で約3000㎡を借地しています。

この土地は、砂採取をした跡地に山土を客土したところで、農作物を作るのには全く適していません。土作りから始めました。

畑(10m×10m:3箇所)とハウス(5m×18m:2箇所)で野菜を作っています。

畑では、玉ネギ、長ネギ、キャベツ、じゃがいも、枝豆、ヤーコン、大根、人参、小松菜、ちんげん菜等を作っています。ハウスでは、トマト、ピーマン、ナス、トウガラシ、キュウリ、スイカ等を作っています。

化学肥料や農薬を使用しない有機農法により、食の安全、安心を基本に、土地を痩せさせないようにしながら、一つ一つの作物を丁寧に手作りしています。

肥料は、フロンティア養鶏場のEMボカシを含んだ鶏糞を使い、時には魚粕・油粕を利用しながら地球に優しい肥料を使っています。また、施設の生ごみ・落葉・米糠と土にEM活用液を混ぜて自家製肥料も作っています。野菜を作るうえで無駄なものは一つもありません。

収穫した野菜は、安く販売しています。「とても美味しい！」との言葉も頂いています。今年も収穫した野菜はインターネットでも販売する予定です。

平成23年の収穫です。



畑の向こうにフロンティアが見えます。



ハウスの中では立派なトマトが次から次からできて、人気の商品でした。



みんなで芋ほり！



ブラックベリーもたわわに。ジャムが人気です。



西瓜にも挑戦??

サイレージ作りをしています

フロンティアでは養鶏をしています、その餌に南瓜のサイレージを使用しており、エコ班で製造しています。

細かく砕いた南瓜に麩(ふすま:小麦をひいて製粉したときに残る皮の屑)を混ぜ、ブルーシートを敷いて地中に埋め発酵させた後、取り出して乾燥します。乾燥の段階で南瓜の種をふるいにかけて取り除き、別にさらに乾燥させた後粉碎機にかけて、この種も餌として使用します。

乾燥はビニールハウスの中で高さ1mの作業台の上に広げます。冬期間は上から扇風機を回し、10日間ほどで乾き完成です。完成した南瓜サイレージは、養鶏班に必要な分を引き渡します。

南瓜のサイレージ作り



まずは、南瓜を鉦で叩き割る。力仕事。



割った南瓜をミキサーで粉碎。このあと攪拌機に麩と入れて混合攪拌する。



攪拌の終わった材料を運びブルーシートをかける。この中で只今発酵中です。



発酵が完了した南瓜サイレージを乾燥。



完全に乾燥させて完成。鶏の餌に。