

「お家のプランターで作るオーガニック野菜講座」(夏野菜編)

お野菜が高騰している今、オーガニックのお野菜を「お家で育ててみたい!」と思っている方も多いと思います。講座では、これから育てられる夏野菜の育て方を品種ごとにお話と実演を兼ねて行います。自分で育てるお野菜は安全でとっても美味しいですし、植え付けてから収穫するまで、お世話をしながら毎日成長する姿が見られるのはとても楽しいですよ♪お子様の食育にももってこいです。うまくいってもいなくても、まずは「やってみることを」をお勧めします。ご家族、お友達とご一緒にお気軽にご参加ください。

講演は無料で聴いていただけます。ご希望の方はご予約ください

☆開催日: 3月26日(木) 開演 10時(約1時間)

受講料:無料 <定員:20名> *資料&種をご希望の方は、500円頂戴いたします。

種は長野県の自然農法センター等で販売されている農薬不使用の自然の野菜の種です
[ミニトマト(ラウンドレッド)、キュウリ(バテシラズ3号)、ナス(翡翠ナス・青ナス)
ピーマン(カリフォルニアワンダー)ジャガイモ(キタアカリ)]

※資料・種代は、当日現金にてお支払いお願いいたします。

※締切日: 3月25日(水)午前8時

※10歳未満のお子様の託児ご希望の方は、WEB予約(託児あり)で、ご予約ください。

【託児人数5名限定】 詳しくは裏面をご覧ください。

(お子様1人1000円 西川医院の患者様のお子様に限ります)



 講演内容 

1. お家のプランターでオーガニック野菜を育てるには、まず、土壌が大事。元気な美味しいお野菜を育てるための土作りをお教えします。
2. 種から野菜を育てる面白さがわかるお話や、種のいろんな種類や安全な種選びのお話まで、面白いエピソード満載です。
3. 日本のお野菜とよく似たお野菜も海外に沢山あるそうです。「ビョレッタ」というお野菜知ってますか?さてどこの国のお野菜でしょう?見て、聞いてびっくり楽しいお話もさせていただきます。

*ログホール内への飲食物(水筒&ペットボトルを除く)の持ち込みはご遠慮ください。

*ログホール内ではマスク着用をお願いいたします。

(マスクお忘れになった方には30円で販売しております。)

講演プログラム

- *野菜作りの魅力
- *なぜオーガニック野菜をすることになったのか
- *野菜作りのコツ
- *夏野菜の育て方
- *野菜の安全について
- *珍しいお野菜紹介
- *野菜づくりと健康

種の品種と特徴

- * **ミニトマト(ラウンドレッド)**
真っ赤な丸型のミニトマト。
甘みが強く多汁質。育ちやすい品種で収穫量が多い。固定種
- * **キュウリ(バテシラズ3号)**
病気に強く丈夫で育てやすい。鮮緑色でやや長めの品種。
- * **ナス(翡翠ナス・青ナス)**
淡い黄緑色の短卵型のナス。肉質柔らかく大変美味しい。
- * **ピーマン(カリフォルニアワンダー)**
大型のピーマン。果肉は厚く食べ応えがあり、肉詰め、天ぷら、炒め物などに合います。
- * **ジャガイモ(キタアカリ)** 種芋になります
黄色い果肉と強い甘みが特徴のホクホク系ジャガイモ。ポテトサラダやコロッケ向き。

【 講師：大槻真以子プロフィール 】

有機無農薬の野菜栽培歴5年のヴァイオリニスト・ヴァイオリン講師。
友人が育てたオーガニック野菜を食べたことをきっかけに、野菜作りに興味を持つ。
コロナ禍に、京都宇治にある社会人向け週末有機農学校「スモールファーマーズカレッジ」で1年かけて有機農法の基本を学ぶ。現在は自宅から車で15分ほどの場所に約半反(150坪程度)の畑を借り、仕事の合間に畑仕事を楽しみ、年に数回マルシェなどのイベントで作った野菜の販売も行っている。

～託児ご希望の方へ～

WEB予約(託児あり)からご予約ください。

初めての方は、事前登録をお願いいたします。講座当日は、無料券は使えませんのでご了承ください。お子様に必要なオムツやミルク等はお持ちください。託児料金は、病院受付にてチケットか回数券をお買い求めいただいて西川くらぶにてお支払いください。なお、発熱・咳・下痢・湿疹等のあるお子様は、お預かりできません。

※ベビーカーは<本院横ベビーカー預かり所>にてお預けください。