

植物と人々の博物館 自給農耕ゼミ（佐野川）

2023 年開催予定 年間計画案

山間地畑作農耕について、雑穀栽培の基礎技能と佐野川茶の管理作業を主に学ぶ。また、雑穀の民族植物学、雑穀とその料理の起源と伝播、インドの日本の雑穀料理と発泡酒醸造を学ぶ。有機肥料のみを使用する。

講師：宮本透、井上典昭、木俣美樹男（雑穀街道普及会）、富澤太郎、中川智（雑穀栽培会）ほか。

*西原での活動も協働実習として案内する。

主催：NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、ワノサト・プロジェクトほか。

参加費不要、任意の寄付は歓迎。

申込先：kibi20kijin@yahoo.co.jp 木俣美樹男。

詳細は <http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

○ 4月 畑の耕起、元肥施肥、整地、除草。

① 5月21日（日）：第12回

場所：神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩

実習：畝立て、キビの播種。畑作穀物の種子の保存園づくり。ホップの栽培棚づくり。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

○ 6月11日（日）ローカリゼーション・デイ

② 6月18日（日）：第13回

実習：除草、中耕、追肥。ダイズの播種。発泡酒の仕込み見学。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

③ 7月23日（日）：第14回

実習：除草、中耕、追肥。

講義：穀物料理の起源と伝播。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

④ 8月20日（日）：第15回

実習：防雀網張り

講義：日本雑穀のむら

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑤ 9月4日（日）：第16回

実習：キビの収穫、収穫祝い会食（雑穀料理づくり）。

⑥ 9月18日（日）：第17回

場所：相模原市緑区相模湖、ヤギ園

実習：キビ脱穀、発泡酒の仕込み見学。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑦ 10月1日（日）：第18回

実習：雑穀見本園収穫、防雀網片付け。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑧ 11月19日（日）：第19回

実習：コムギ、オオムギの播種

⑨ 12月10日（日）：第20回

実習：麦踏み。

懇談会：

⑩ 1月日：第21回

実習：麦踏、味噌の仕込み

⑪ 2月日：第22回

実習：麦踏、醤油の仕込み

⑫ 3月日：第23回

懇談会

お山の雑穀応援団 参加者募集中

「消えかかる地域の雑穀（キビやアワ）を、みんなで育て、食べ、学び、次世代につなぎたい。」より多くの方と共に受け継いでいく形を作るため、2018年から栽培に取り組みできました。コロナ渦中、活動をお休みしていましたが、形を少し変えて、再スタートします。「雑穀を食べるのが好き」、「雑穀を作ってみたい」そんな皆様とともに雑穀を作り、地域のあちらこちらでキビやアワの穂であふれる畑が広がるのを夢見ています。ぜひご参加ください。

【日時】 5月13日（土） 9：45 びりゅう館前に集合

雑穀の種まき&交流会

12：00 昼食（びりゅう館） 昼食代は各自でお願いします。

13：00 終了。午後は、「しごと塾さいはら」の畑で、甲州もろこしの種まき、ジャガイモの土寄せをします。ご興味ありましたらご参加ください。

【年会費】3,000円（NPO さいはらの会員は無料）

【今年の年間スケジュール】月に一度の共同作業で、雑穀を栽培します

5月13日（土）種まき

6月11日（日）草取り

7月9日（日）草取り、土寄せ

8月6日（日）鳥よけネット設置

9月10日（日）収穫

10月1日（日）脱穀

11月5日（日）収穫祭、雑穀を食べる

* 来られる会だけの参加、途中からの参加、通して参加できなくても大丈夫です。

* 平日でないと参加できないという声もありますので、臨時で平日作業日も設ける予定です。ご興味ある方はお問い合わせください。

* 収穫した雑穀は、11月のイベントで参加者で食べます。たくさん採れた場合はびりゅう館の厨房で使います。

【申込み・問い合わせ】 NPO 法人さいはら 担当：富澤太郎
メール： taro.tomisawa@gmail.com 電話： 0554-68-2100（びりゅう館）