



## 「Catch Ball キャッチボール」 ～地域に開かれた農場を目指して～

住 所：〒014-0054 大仙市大曲金谷町26-9  
電話番号：0187-63-2257・Fax 0187-62-3434(大嶋農場：Fax兼用 0187-68-2381)  
U R L：http://www.daino-h.akita-pref.ed.jp

\* 農場便りに関するお問い合わせ農場経営部までご連絡下さい。

### ○それでは恒例の部門報告です! ( )内は担当者名です。

#### ◆施設野菜部門より

明けましておめでとうございます。そして・・・今年の雪にはマイッタ!さすがにハウスの周囲も危険になってきました。除雪除雪の毎日です。実習生徒の皆さんありがとう

さて、施設野菜では間もなくキュウリの播種(育苗)がスタートします。ハウスの特性を生かしたみずみずしくて美味しいキュウリを目指して栽培します。収穫は4月下旬以降になる予定です。楽しみにしててください。今年も大農施設野菜部門をよろしくお願いします。

#### ◆果樹部門より

枝の雪落としや掘り上げに追われる日々が続いています。聞くところによると、ここ大曲よりも積雪量の多い横手市の果樹地帯では雪に埋もれた部分の枝折れが非常に多いのこと。本校果樹園では幸い大きな被害もなく済んでいます。これ以上の降雪は剪定作業の遅れにもつながるので勘弁してもらいたいところです。

#### ◆草花部門より

毎日雪かきで大変な毎日です。外は真っ白ですが、温室は色とりどりのプリムラポリアンサの花盛りです。温室の中だけは一足先に春になっていますので、春の気分を味わいに見にきてください。販売もしています。

#### ◆食品加工部門より

ベーコンの製造が始まりました。ベーコンは豚のバラ肉を原料とし、整形してから塩漬・くん煙したものです。ここでは、製造に使用する香辛料(塩漬に使用する)のいくつかを紹介します。オールスパイス(フトモモ科のピメントの未熟果:百味こしょう)、セージ(シソ科のサルビアの葉:ヨモギに似た芳香をもち、肉や魚のにおいを消す)、ナツメグ(ニクズク科のニクズクの種子から種皮を除いた部分)、ペッパー(胡椒、コショウ科のコショウ:芳香と強い刺激性の辛味をもつ)、ジンジャー(生姜、ショウガ科のショウガの根茎:芳香性の辛味を持つ、原料の臭みを消す)この他にも沢山ありますが砂糖・塩・香辛料の配合割合によって、ベーコンの味が決定されます。

#### ◆生物工学部門より

昨年より気温が低く、温室暖房の燃料費がかさみ予算オーバーしてしまわないか心配です。そんな心配をよそに育成温室ではシンビジウムが咲きそろってきました。ところどころにパフィオペディラムやオンシジウムも咲いています。外は寒いのですが、ランの花を見ると温かな気持ちになりますよ、ぜひご覧ください。シンビジウムは切り花として販売をします。その際にご購入お願いします!

#### ◆作物部門より

農舎では、毎日のように雪が屋根から直滑降です。頭上注意。さて現在は、春に向けて土作りをしています。肥料と薬剤を混ぜる作業です。また、稼働時に不具合が起きないように機械のメンテナンスも行っています。

#### ◆大家畜部門より

今年もよろしくお願いします。大嶋農場は、例年以上の大雪・低温が続く、毎朝「ウォーターカップ」が凍り付くほどです。コンクリート床が冷えて、お腹にいる胎児が心配です。最悪な時には、古い毛布などで特性の牛衣を着せなければ、、、とひそかに計画中です。

◆中家畜部門より

3学期が始まりあと少しで今年も1ヶ月が過ぎようとしています。今年は、例年になく大雪で実習等でも除雪が追いつかないくらいです。そして、学校内でも数名の生徒がインフルエンザにかかり学校を休んでいます。豚にもインフルエンザはうつるので、体調を崩している若しくは、ガゼ気味の生徒は担当の先生に話して変更等の対応をして下さい。まだまだ寒い日が続くそうなので、寒さに負けずに、そして体調を崩さないで頑張りましょう。3年生の皆さんはあとすこしで自宅研修に入るので大嶋の家畜の見納めをして下さい。

◆小家畜部門より

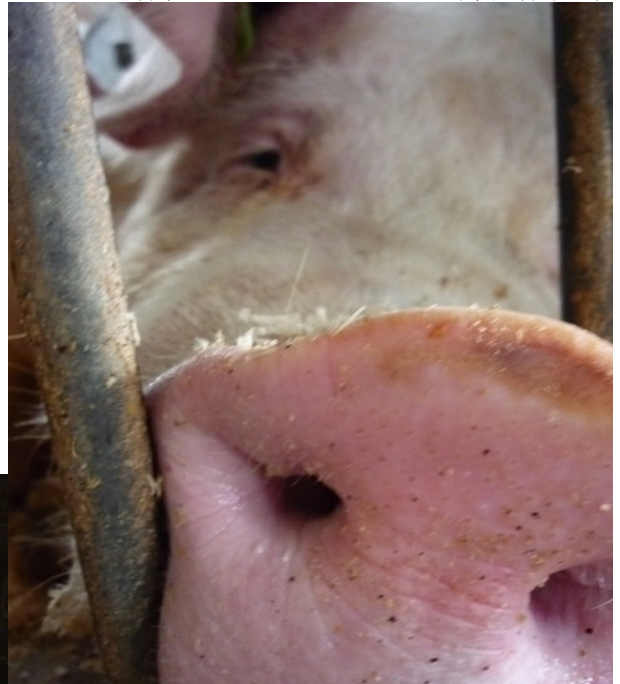
大嶋は金谷とは違い雪が一段と深く鶏たちも寒がっています。でも毎日おいしい卵を産んでくれていますよ。今いる鶏たちも3月にはいなくなります。それまで大切にしましょう。雪が溶けるまで大嶋は大変ですが今年もよろしくお祈りします。



シンビジウム開花中！ プリムラポリアンサ満開！ 新鮮！ハリハリ！ミズナ好評販売中！



おしくらまんぶう



ベーコン燻煙中・・・

