

# 「まかせんさい」広島市女性農業士 ～研修をふりかえって～

第9期第2号  
(平成25年度)

発行:平成26年3月 (公財)広島市農林水産振興センター農業振興課  
〒739-1751 広島市安佐北区深川八丁目30-12  
TEL(082)842-4421 FAX(082)842-2149

## 第9期広島市女性農業士 修了式



平成24年6月の市長認定式

修了証書が授与されました  
(左から、井上恵さん、岡崎富二さん、己斐富子さん)

平成26年3月20日、第9期広島市女性農業士研修修了式が行われ、戸田理事長から修了証書が授与されました。今後も先輩女性農業士の皆さんとともに活躍してくださることを期待しています。

## 2年間の研修内容

1年目 (平成24年度)	2年目 (平成25年度)
6月 女性農業士の心得について 講師: 1~8期広島市女性農業士	5月 表現力の向上について 講師: 話し方研究家 大崎恵美子氏
8月 市内農家視察 (佐伯区)	6月 人の心のつかみ方 講師: 話し方研究家 大崎恵美子氏
11月 農業生産技術について (安佐北区 白木町農業祭)	11月 市内農家視察 (安佐南区、佐伯区)
11月 市内農家視察、市内農家との交流会 (佐伯区)	12月 農産物の加工について 講師: 甲斐智子氏
2月 優良事例調査 (呉市倉橋町 お宝とまと)	2月 優良事例調査 (東広島市福富町 上ノ原牧場ほか)
3月 市内農家視察 (佐伯区、西区)	3月 自然食について 講師: 自然食料理宿「WARA 俱楽部」 オーナー船越康弘氏

### 広島市女性農業士とは

広島市女性農業士は、農家女性のリーダーとして広島市が認定するものです。女性農業者の社会参加の促進と、農業者全体の社会的地位向上を目指し地域でさまざまな活動を行なっています。現在26名が認定されています。

# 研修（1年目）

## 第1回 (6月14日) 女性農業士の心得について～先輩女性農業士に学ぶ～



認定式後、第1～8期の女性農業士から、今後2年間の研修にのぞむにあたっての心構えや、それぞれの地区での活動の様子などを学びました。

## 第2回 (8月8日) 市内農家視察

先輩女性農業士の久保さんと岡本さんを訪ねました。

牛舎や栽培ほ場を見学し、経営に対する考え方や地域での活動についてもお話を聞くことができました。



## 第3回 (11月10日) 農業生産技術



白木町農業祭において実施される、農産物品評会及び和牛共進会を見学し、評価基準や高評価を得るための栽培技術、飼育技術について学びました。

優秀な出品物を間近で見ることができ、とても勉強になりました。



## 第4回 (11月29日) 市内農家視察・市内農家との交流会

広島市農業振興協議会の地域活性委員、女性活性委員とともに、湯来町の視察研修に参加しました。

バター作りを体験した後、コンニャク料理を味わいながら、先輩女性農業士や市内の直売所代表者と交流を深めました。

## 第5回 (2月6日) 優良事例調査～呉市倉橋町～



呉市倉橋町の倉橋町施設野菜生産組合を訪ね、「お宝とまと」の生産ほ場を見学しました。

土質や気候、品種特性を活かした栽培でおいしさを追求するとともに、若い後継者が参入しやすいシステム作りにも取り組んでおられました。



## 第6回 (3月6日) 市内農家視察

先輩女性農業士の杉田さんと鍛治山さんを訪ねました。

杉田さんのお宅ではイチゴの栽培ハウスや漬物の加工施設、鍛治山さんのお宅ではタマネギ畑や自慢の竹林、タケノコの加工施設などを見学することができました。

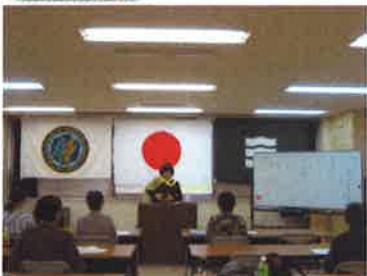
## 研修（2年目）

### 第7回 (5月29日) 表現力の向上について 講師：話し方研究家 大崎恵美子先生

広島市女性農業士として必要な表現力を学ぶために、発声練習、あいさつ、自己紹介のしかたなど、実技を取り入れた研修を行いました。間の取り方や声の強弱、顔の表情などを実習することで自己表現の大切さを認識しました。



### 第8回 (6月26日) 人の心のつかみ方 講師：話し方研究家 大崎恵美子先生



広島市女性農業士として必要な表現力を身につけるために、人の心に伝わる説明のしかたを学びました。話す言葉の意味を正しく伝えるために、「際立て」・「抑揚」・「間」の実習を行い、聞き手の立場に立って説明することの大切さを認識しました。

### 第9回 (11月27日) 市内農家視察

市内で直売所を開いている、岩森氏（安佐南区）、木村氏（佐伯区）を訪ねました。自分達で栽培した農作物を使用しての加工品づくりについてや、直売所の経営についてお話を伺うことができました。



### 第10回 (12月11日) 農産物加工について 講師：甲斐智子氏

農産物加工品の製造についてスローライフ研修生などと共に学びました。実際に加工品を作ることで、農産物の様々な加工方法を知ることができました。



### 第11回 (2月27日) 優良事例調査～東広島市福富町～

東広島市の酪農家「上ノ原牧場」と、「福富物産しゃくなげ館」を視察しました。上ノ原牧場では、代表取締役の上田敏英さんから経営者としての心構えやお客様を取り込むための様々な活動についてお話を伺いました。福富物産しゃくなげ館では、館長の水脇正司さんから、地域活性化のためのイベントについてや、館内にある加工場の案内をしていただきました。



### 第12回 (3月9日) 講演会 講師：自然食料理宿「WARA 俱乐部」オーナー船越康弘氏

岡山で自然食料理宿を開かれている船越氏から、食生活に関する講演を聴きました。自国の農林水産業に貢献できるような食生活の大切さを学び、改めて消費者へ安全で美味しい農産物を提供することを再認識しました。

## 修了生のこえ

井上恵さんは、安佐北区白木町で主人と二人で和牛の繁殖から肥育までの一貫経営を行っています。

繁殖では種付けや子牛の出産に、肥育では適切な飼料の給与に努めています。

「特に、全頭の健康状態のチェックは朝夕だけではなく、牛舎に足を運び、我が子に接するように声をかけて、その牛の体調に気を配っています」と、日々飼育技術を磨いて熱心に飼育を行っています。



安佐北区狩留家で多品目栽培を行っている岡崎富二さんは、広島市農村活性化コーディネーターに認定されており、農業を通じて地域の活性化に努めています。

在来品種である「狩留家ナス」の特産化に力を入れており、地元農家のリーダーとして栽培指導を行い、直売所では食べ方や特徴を表示するなどの工夫をして販売しています。

「地域の農家の方が元気になるような農業をこれからも続けていきたいと考えています」と語り、今後も狩留家の農業振興に尽力していきます。

安佐北区白木町で多品目栽培を行っている己斐富子さんは、白木町の特産である長ナスをJAへ出荷するほか、白ネギやレタスなどを直売所やスーパーへ出荷しています。

栽培では、特に土づくりに力を入れており、農薬を極力使用しない栽培管理に努め、安心安全な野菜を消費者に届けています。

「お客様から「これも美味しい！」と言われるよう、より多くの品目栽培に挑戦したい。又、子供達が農業体験の中から、食への関心を深める活動も続けたい」と語る己斐さん。活動の場を広げての活躍が期待されます。

