

日付	2019年7月30日(火)	天候	晴れ
主な日程	ファームステイ先ごとの研修		
時間	研修内容	研修の写真	
8:00 ファームステイ先ごとの研修	<p>本日は昨夜からお世話になっているファームステイ先ごとの研修を行いました。</p> <p>私たちのグループは、朝はファームステイ先で、ブラジル式のコーヒーと菓子パンの朝食をいただきました。最初に、水牛を飼育している農家さんのところに実習に行き、経営規模や飼育方法を教えていただきました。乳牛の圃場を視察し、さらに水牛に乗せていただくという貴重な体験もできました。この農家さんでは、水牛の牛乳を使った加工品を生産していました。水牛の牛乳で作られたチーズは色が白く、通常の牛からとれた牛乳で作られたチーズよりも脂肪分が少なく、ブラジルでは今人気が上がってきているそうです。</p> <p>その後、車で移動して肉用の水牛の圃場を見学させていただきました。間近で水牛を見ることができ勉強になりました。</p>	 	
12:00 昼食	<p>お昼には、ブラジルの伝統料理であるシュラスコを発祥のお店で食べました。たくさん種類のお肉をたっぷり味わえたので良かったです。ブラジルのお肉は日本と違って、赤身が多く、お肉本来の味がとても美味しかったです。</p>		
15:00 研修先での研修	<p>午後からはバスで移動し、みかん園に実習に行きました。ここでは、収穫から箱詰めまでを行っていて、その作業を105人から110人で行うそうです。実際にオレンジの収穫をさせていただきました。やってみると、数は果てしなく、機械化が進む理由について身をもって感じました。箱詰めの施設では、収穫したみかんを機械で洗浄から機械で選別している様子を見せていただきました。</p> <p>最後にバナナの植樹も予定されていたのですが、突然の雨と雷によって体験することが出来なくて、とても残念でした。</p>		
1日を終えて	<p>他のグループは、観葉植物栽培とアンズリウムの栽培、バナナの出荷準備、ヤシの栽培と出荷、飛行機での農薬散布、サトウキビ収穫からウイスキー加工までなどを見学・体験しました。それぞれ実際の様子を見ながら説明を聞き、大変勉強になりました。</p> <p>今日一日で、印象に残った出来事が2つあります。水牛農家での「牛は捨てるどころがひとつも無い」という言葉、オレンジ園での「規格外品も加工して販売する」という言葉に感心しました。これは、大規模な分ムダも多いという私の勝手な想像を打ち砕きました。私も大規模でムダのない農業を目指したいです。今後の研修でも話をしっかり聞き、自分の将来に生かしたいです。</p> <p style="text-align: right;">文責：櫻本 千遥</p>		