

## Study

シュタイナーの示唆した宇宙観、自然観、人間観は深く広いので、常に学びを必要とします。  
シュタイナーの学び=人智学、バイオダイナミック農業の学びはどちらも世界と自分を知るための学びになるでしょう。  
私たちは学んだ知識と知恵を社会に則し世界をよりよくする実践にしていきたいと思っています。

## ソフィア・ファーム ・コミュニティ のかつどう

## Apprentices & Volunteers

研修生、ボランティアの受入

BD 農業、オーガニック有機農業、環境問題、世界平和に関心のある世界中の方々を受け入れています。心身ともに健康で、強い意志と行動力、やる気があり、世界のために働くためのスキルを身につけたいと思っている若い方達との交流、BD、オーガニック有機農業の学びの場になることを願っています。

ボランティアに興味のある方は、WWOOF 会員になってそちらからご連絡いただくか、直接ファームにお問合せください。  
研修に興味のある方は、直接ファームに、お名前、志望動機、経歴、年齢、ご住所、ご連絡先、ご家族などお書きの上、お問合せください。まずは長期ボランティアを経験していただき、研修期間や条件などについて相談しながら決めていきたいと思っています。研修内容は、バイオダイナミック、有機農法の技術、調剤作り、放牧酪農、加工食品作り（肉の解体、乳製品、石窯パン、保存食など）、大工仕事、人智学など。同時に共にコミュニティを創るメンバーも募集中！

## Workshops & Events

ワークショップ&イベント&季節の祝祭

BD 農法、人智学をより实际的に理解するための様々なワークショップやイベントなどを企画します。種まきカレンダーについて、星についての学び、BD 堆肥の作り方、BD 調剤の作り方、春分のお祝い、夏至オーガニック・フェスティバルなど.. 詳細はお問い合わせくださるか、HP をご覧ください。

## Biodynamic Preparations

調剤作りと調剤の配布

私たちは、ほぼすべての調剤を作っています。私たちは、シュタイナーの言葉「地球のできるだけ多くの場所に調剤を散布すれば、地球は癒やされるだろう」を胸に、沢山の方々に調剤を使っていたらと願って調剤作りを続けています。どうぞ私たちの調剤を使ってみてください。ご希望の方は、ご連絡ください。農作業の都合ですぐにお返事できない場合がありますので、時間に余裕をもってご連絡ください。また春、夏、秋に調剤作り講座をしています。私たちの HP でご案内しますのでぜひご参加下さい。

## Livestock

将来的に乳製品、放牧ビーフ、放牧ポークなどを計画しています。

## Bakery

かっこみオーガニック・ベーカリー

BD 百姓として BD やオーガニックをより多くの方々に知っていただきたいと思い、ファームの中に古典的な石窯ベーカリーを作りました。  
小麦粉などは BD オーガニックな十勝産、北海道産 100%、BD オーガニック野菜やナッツなどを使い、また有機天然酵母、塩はなるべく自然なものを使っています。  
薪をくべて、木の灰をかき出し、石釜を温めてから焼く、昔ながらの自然のエレメントの力で作る方法で、時間と手間をかなりかけて焼く、素朴な百姓パンです。  
販売は予約注文販売です（農繁期の5月~11月はイベント時のみ）※詳細はお問合せください。

## CSA

(Community Supported

Agriculture) 農業を支援する共同体活動

CSA は、日本で始まりましたが、今は日本よりアメリカ、ヨーロッパなどで発展しています。家族のために安全な食を考え、BD 農業や有機農業を広げ、環境問題に関心があり、それをしている BD 有機農場を支えようとする食べ手と、真摯な生き方と行為への愛を込めて会員のために安心、安全な質の高い生産物を作る努力を精一杯する作り手との相互支援による活動です。  
CSA 野菜会員になると、5月中旬から 11 月中旬まで毎週 1 回、ファーム、帯広、釧路市内の配布場所でその日に採れた新鮮な野菜等（8~15 種類）とニュースレターを受取ります。その他、会員むけのファームキャンプや、保存食作り講習会、季節の行事などに参加することができます。