

お知らせ

<秋のイベント案内>

■ 秋のえこびれ体験

畑で野菜を収穫したらみんなでワイワイとお料理。釜焼きピザとハーブティーで秋の実りをお楽しみいただきます。

9月14日(土) 10:30~14:30

定員:10人、参加費 5,000円(一般)、4,000円(会員・学生)

■ ワインぶどうの収穫・仕込み

ワインブドウを収穫し、登醸造で仕込む作業を体験する貴重な機会です。ぜひご参加ください。

9月28日(土) 9:00~14:00(昼食つき)

定員:10人、参加費 2000円(会員)、3000円(一般)

*雨天延期(翌日29日)

*前泊、後泊も可能です。お問合せください。

■ 2019年エコビレッジ感謝祭

日ごろお世話になっている方に感謝をお伝えし、活動の成果をお披露目する年に一度のイベントです。「どんなことしてるの?」「一度行ってみたいかった」という方もこの機会にどうぞ。

10月12日(土) 11:00~16:00

*申込不要、入場無料

*マイ食器持参、ゴミの持ち帰りにご協力ください。

パートナー農家を紹介します!

東京のマンションのベランダでブドウを育てたのがきっかけで2009年に余市に移住、就農して醸造所をオープンした登醸造の小西さん。ワインと賑やかなことが大好きな陽気な農家仲間です。

頼れる先輩として慕われており、2016年からエコビレッジのワインぶどうの栽培指導と委託醸造でお世話になっています。



2019年度会員募集

私たちの活動を支える会員になってください!

正会員 1口、あるいはサポート会員 2口以上のお申込みで、2018年度えこびれスパークリングワイン(375ml)あるいはトマトジュース(500ml)をもれなくプレゼント♪

会員申し込み時にどちらを希望かお伝えください。

- ① 余市エコビレッジで引き渡し
- ② 郵送でお渡し
(送料500円を会費と一緒にお振込みください。)

正会員 年会費一口 10,000円
(総会の議決権があります)

サポート会員 年会費一口 5,000円

・ゆうちょ銀行から

【記号】19070 【番号】38886511

【口座名義】

トクヒ)ホッカイドウエコビレッジスイシンプロジェクト

・ゆうちょ口座のない方は振替用紙を使うと

手数料がお安くなります。

【口座番号】02700-9-85080

【口座名義】北海道エコビレッジプロジェクト

・北洋銀行から

【口座番号】宮の森支店 普通 4031861

【口座名義】

トクヒ)ホッカイドウエコビレッジスイシンプロジェクト

入会のお申込み・お問合せは下記まで

【余市エコビレッジ】

余市郡余市町登町 1863

*JR余市駅からバスで10分

(赤井川線でモンガク下車)、
徒歩3分

【Tel/Fax】

0135-22-6666

【Eメールアドレス】

y.ecocollege@gmail.com

【Webホームページ】

http://ecovillage.greenwebs.net



作成・発行

NPO法人 北海道エコビレッジ推進プロジェクト

■エコカレッジ:余市町登町1863

■札幌事務所:札幌市中央区宮ヶ丘2丁目1-1-303

(HEPP: Hokkaido Eco-village Promotion Project)

http://ecovillage.greenwebs.net/

夏の活動報告

7/4~7/5 アイヌ文化に学ぶ植物講座

平取町の二風谷から、貝澤耕一さん、貝澤美和子さんを講師としてお招きして、オオウバユリの採集・加工を通して、アイヌの植物利用について学びました。

植物採集の前に、「カムイノミ」と呼ばれる儀式を行い、神様に採集の許可を安全を祈願しました。エコビレッジの山はオオウバユリが豊富に生えており、この球根を掘り、潰し、水にさらしてデンプン質を分離させました。

採取したデンプン質は団子にして茹でるとほのかに甘く、わらび餅のようなプルプルした触感が楽しめました。

二日間に渡っての採集・加工の作業は大変でしたが、自然の恵みをいただくという謙虚な姿勢と、自然と共に生きてきた先人の知恵を学ぶことができました。



7/25(木) 緋の衣を食べ継ぐプロジェクト

森伸司さん(パティシエ)、深江園子さん(フードライター)をゲストに、幻のリンゴと呼ばれる「緋の衣」の勉強会第二弾を開催しました。

吉田観光農園では、推定樹齢100年以上の原木を前に、貴重な文献写真から緋の衣の歴史を学びました。

見事な技術で緋の衣の接ぎ木に成功した2件の協力農家さんの農園も視察し、最後に参加者全員で今後の加工方法や、情報発信の方法について話し合いました。

冬には緋の衣を使ったお菓子のお披露目を企画中です。



8/1~8/21 国際交流とSDGs人材育成

イギリスのカーディフ大学から5名のボランティアを迎え、国際ワークキャンプを開催しました。

家具の塗装や畑の除草などに加え、料理を学びたい、鶏の世話に挑戦したいなど、それぞれのテーマを持って積極的に活動してくれました。

同時に実施した農泊留学体験には日本人の大学生2名が参加して、交流しながら英語力を磨きました。

さらに、後志総合振興局が主催する ShiriBeshi 留学に参加する全国の大学生24名を受け入れ、SDGsをテーマに研修を実施しました。

持続可能な暮らしと地域づくりに関するレクチャー、農作業、HEPP スタッフの海外経験談、イギリス人との共同調理など、目白押しの日でした。

「授業で学んだことが改めて納得できた」「日頃の暮らしや職場での無駄を見直した」
大学生の素直な反応に、私たちも良い刺激を受けました。

8/25(日) スカボローフェアのハーブを愉しむ

瀬川桂子さん(植物療法士)を講師に、パセリ、セージ、ローズマリー、タイムの4種類のハーブを学ぶ講座を実施しました。

スカボローフェアとは、15世紀に生まれたとされるバラッド。これに謳われている4種のハーブの効能や物語について、ハーブ園が見える屋外のウッドデッキでハーブティーとランチを楽しみながら学びました。



ブドウの生育は順調です！

今やエコビレッジの看板作物となったワインブドウ。私たちが目指すワイン造りと、今年のワインブドウの様子についてレポートします。



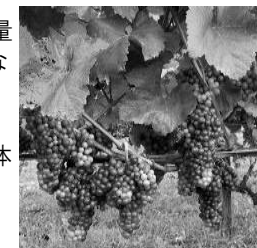
エコビレッジが目指すもの

現代のワインは、様々なものを足したり引いたりして、かなり工業的に作られます。エコビレッジのワインは、収穫したブドウの果汁のみでワインを作る、伝統的なワイン造りを目指しています。

2019年のワインブドウの様子

今年は、春にワインクラブを公募し、そのメンバーを中心に学生や外国人ボランティアが丁寧に世話をしています。

好天続きのおかげで病気も少なく、コガネムシの被害も軽微で順調に育っています。このままいくと、過去最大の収量と品質のワインができるとみんな期待しています。



10月には収穫や仕込みの体験もありますので、ぜひご参加ください。
(裏面お知らせ参照)。

羊たちも元気です！

5月末にエコビレッジに来た羊2匹。すっかり放牧環境に馴染み、夏の猛暑もなんとか耐えて、健康に育っています。

農園の草を食べ、糞を土に返し、子ども達にも人気の羊。今年の冬前にお肉になり、羊オーナー様の元に届く予定です。年末には、みなさんと試食会を開こうと思っていますので楽しみに。



なお、若干名ですが、引き続き、オーナーを募集しています。私たちの取り組みを応援いただき、美味しいえこびれ産羊肉を手に入れるチャンスです。詳しくはHP、FBをご覧ください。