

新しい年も応援よろしくお願いします！

2019年のハイシーズンはスタッフが総入れ替わりし、前途多難と言われながら開幕しました。

幸運にも意欲と才能に溢れる若者が国内外から集まり、畑作業から動物の飼育、各種イベントや研修、修学旅行など質量ともに充実した1年となりました。経営的には相変わらず厳しい状況が続いていますが、毎日、笑いの絶えない賑やかな食卓を囲む幸せに恵まれ、それも会員さんや地域のみなさんなど多くの方々のご協力あってこそと、深く感謝しています。

2020年も引き続き、ご支援を賜りたく、どうかよろしくお願いたします。

2020年アンバサダー募集

アンバサダーは、SNSなどでエコビレッジのPRをしていたき、お礼に農産物をはじめ中間の手作り品などをお届けする仕組みで、みなさんに好評をいただいています。ささやかですが、丹精込めて作った品々を共有する仲間となって、私たちの活動を応援していただければ幸いです。

◆ブロンズ会員 年会費3万円

年3回の加工品詰め合わせ(スパークリングワイン2019、ジュース、ケチャップ、ハーブ茶、スイーツなど)

◆シルバー会員 年会費5万円

年3回の加工品詰め合わせ+えこびれ産羊肉(500g)+えこびれ体験・宿泊チケット

◆ゴールド会員 10万円

年3回の加工品詰め合わせ
+えこびれスパークリングワイン
10本セット(ご希望に応じたラベルつき)+1泊2日
ワイナリー巡りと余市ワイン



2020年度会員募集

エコビレッジの会員になって活動を応援してください！

私たちの活動は会員さんの会費・寄付によって支えられています。
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、2019年度えこびれスパークリングワイン(375ml)をもちろんプレゼント♪
郵送を希望の方は、会員申し込み時にお伝えください。

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/>



えこびれ
notes

VOL.40
2019. Dec



作成・発行
NPO 法人 北海道エコビレッジ推進プロジェクト

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/>

秋の活動報告

ブドウ収穫 & ワイン仕込み

ワインブドウの収穫と醸造体験を実施しました。今年は、ブドウの開花時に晴れが続き、ワインクラブの方を中心に学生やボランティアが丁寧に世話をしたおかげで、1トンを超えるブドウを収穫することができました！（前年度は約 500 kg）9/28には登醸造で計量したり果汁を絞ったり、楽しみながら醸造もしました！参加して下さった皆さま、ありがとうございました。仕込んだスパークリングワインは来年の2月に、10R（岩見沢）で委託醸造している赤ワインは1年後にリリース予定です。



余市りんごの冬まつり～緋の衣を食べ継ぐプロジェクト

12月8日（日）、カクト徳島屋旅館にて、余市りんごを作る人、使う人、食べる人がつながり、語り合うイベントを開催し、50名を超える町内外の方が交流しました。

「町内に長く住んでいたが緋の衣の歴史を初めて知った」「農家さんの声を聞いて嬉しかった」「りんごのお菓子が作りたくなった」「こんなにたくさんの品種があり、味が違うことに驚いた」と参加者の声。

フードライターの深江園子さん、水産博物館長の浅野敏明さんの解説を聞きながら、みなさんと美味しいりんごのお菓子やお料理に舌鼓を打ちました。

余市にゆかりの深い「緋の衣」を接ぎ木で残し、同時に販売につなげていこうというプロジェクト、来年も続きそうです。

* 公益) 太陽財団の助成を受けて実施しました



環境共生型污水浄化セミナー③水質評価

11月16日（土）エコビレッジに設置した手作り浄化槽のレベルアップを図りながら、その過程を連続セミナーとして公開しています。最終回は、夏に作った浄化槽の効果を報告するとともに、簡易な水質検査をするワークショップを行いました。窒素、リンの除去に成功し、過去に製作したものと比べて改善が図られました。



JICA 研修

10月4日（金）カメルーン、ソロモン諸島、チュニジアから5名のJICA研修生をお迎えしました。彼らはこれから発展していく国々の政府から派遣されたメンバーです。100年前と現在の余市町の写真を見比べながら、「急速な経済成長の功罪や持続可能性」についてお話ししました。



みなさん、エコビレッジの仕組みや地域との協力体制に大変興味があって、質問が活発に飛び交い、私たちが改めて「持続可能性とは何か」を考える、いいきっかけになりました。

修学旅行の受け入れ

夏から秋にかけては関東・関西の12校60人（延べ172人）の中学、高等学校の生徒が修学旅行で宿泊滞在しました。彼らと一緒に農作業、動物の世話、トマト加工、星空観測など農村の暮らしを経験し、エコライフについて考えてもらいました。

「学校で経験できないことを体験できてよかった」「農家さんの苦勞がわかった」「日頃の暮らしからエコにしよう」など、前向きな感想をいただき、私たちが刺激を受けました。



冬のイベント案内

■ ホルホグを食べよう！

モンゴルの伝統的な羊料理「ホルホグ」。シンプルかつダイナミックな料理で、昨年は大好評！今年はエコビレッジ産の羊を美味しくいただきながら、モンゴル本場の味と文化を体験しましょう！

日時：1月25日（土）10:00～15:00

会場：余市エコビレッジ学び舎

定員：15人

参加費：3200円、羊オーナーの方：2700円（子どもも参加可能）
（別途有料ドリンクあり。お持ち込みも自由です）

■ 2020年えこびれセミナー@東京初開催！

余市エコビレッジの取り組みを紹介するセミナーを東京で開催します。北海道の田舎暮らしやコミュニティライフに憧れている人、エコビレッジってどんなところか漠然と興味がある人、新しい生き方働き方を求めている人、どなたでもご参加いただけます。

エコビレッジのワインブドウで作ったワインも登場。日本ソムリエ協会のイベントで優勝経験もあるワインジャーナリストの赤井亮太氏によるワイン解説もあります。貴重な機会をお見逃しなく！

2月15日（土）15:00～17:00

レストラン・アルケントーレ（銀座8-2-1 ニッタビル10F）

定員：30人

参加費：2000円（ワンドリンクつき*）

* えこびれ産のスパークリングワイン、ジュース、ハーブティー

* 赤井氏がセレクトしたお薦め余市ワインも提供（別途有料）

* 必ずお申込みください。

ボランティア紹介

ベルギーから来たボランティアのロビン。4年前に一度、エコビレッジに来て、今年は2回目の登場です。建築の学校を卒業し、大工仕事も得意とあって、モンガク谷のバス停を修繕したり、鶏舎の増設や棚づくりなどで大きく貢献してくれました。エコビレッジにはなくてはならない存在です。

将来は日本で仕事をしたいと日本語の勉強もしています。どうぞよろしくお祈りします！

